Готовим от души

ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- Ермакова Светлана Олеговна Андреева Екатерина Алексеевна Домашнее консервирование
- Введение
- Технология, правила и приемы домашнего консервирования
- Виды тепловой обработки консервов
- Консервирование фруктов и ягод
- Виды консервов из фруктов и ягод
-
- Основные заготовки из фруктов и ягод
-
-
-
- Консервирование овощей, зелени
- Виды консервов из овощей
- Основные заготовки из овощей
-
-
-

Ермакова Светлана Олеговна
Андреева Екатерина Алексеевна
Домашнее консервирование

Введение

Наверное, ни одно праздничное застолье не обходится без хрустящих огурчиков и острых консервированных томатов, квашеной капусты и различных овощных приправ и фруктовых заготовок. Из поколения в поколение передаются рецепты переработки плодов, причем заготовка впрок в домашних условиях имеет несомненное преимущество перед промышленной, так как каждая хозяйка консервирует фрукты, овощи и ягоды с учетом вкусов всех членов семьи. Кроме того, дома можно фантазировать и экспериментировать, создавать новые виды консервов или совершенствовать уже давно знакомые технологии.

Первым способом заготовки плодов впрок у наших далеких предков была сушка. С появлением соли и сахара человечество изобрело варение, соление и квашение. Консервирование в герметично закатанных стеклянных емкостях было изобретено лишь в XIX веке.

В данной книге вы найдете описание всевозможных способов консервирования, полезные советы и ответы на самые разные вопросы, связанные с обработкой овощей, фруктов и ягод. «Домашнее консервирование» поможет вам более уверенно чувствовать себя на кухне.

Технология, правила и приемы домашнего консервирования

Приступая к консервированию, каждая хозяйка должна строго соблюдать технологию приготовления того или иного продукта, выполнять все данные указания, касающиеся подготовки плодов и тары, способа переработки и последующего хранения продукта. Если все условия не будут соблюдены, это может привести к порче консервов и даже к тяжелому пищевому отравлению.

Строго следуя технологии приготовления продуктов, вы можете по своему усмотрению менять ингредиенты в любом рецепте, заменяя или добавляя их. Например, можно изменить соотношение соли и сахара, количество уксуса, исключить или добавить какие-либо пряности. Здесь ваша фантазия и тяга к экспериментированию ничем не ограничиваются.

Предварительную обработку плодов при подготовке к консервированию можно проводить несколькими способами, выбор которых зависит от вида фруктов, ягод и овощей. Тем не менее, любые плоды надо хорошо мыть, особенно тщательно – корнеплоды и зелень. Только малину, землянику и клубнику можно не мыть в том случае, если они чисто собраны и тут же пущены в переработку. Нежные плоды и ягоды мойте в течение 1–2 минут в дуршлаге под душем с чистой, холодной, проточной водой. Затем дайте ей стечь и очистите плоды от несъедобных частей: семян, косточек и кожицы.

При резке старайтесь, чтобы кусочки овощей и фруктов были одинаковыми – это будет способствовать их равномерному прогреванию в процессе тепловой обработки. Те плоды и ягоды, которые предназначены для консервирования в целом виде, предварительно рассортируйте, чтобы в одной емкости они были примерно одного размера.

Одним из способов предварительной подготовки плодов является **бланширование** – кратковременная варка (1–3 минуты) на пару или в кипящей воде. После горячей обработки плоды сразу же погрузите в холодную воду. Бланширование способствует разрушению ферментов, вызывающих потемнение некоторых плодов, и уничтожению значительной части микробов. Кроме того, плоды при этом теряют часть своей влаги и несколько уменьшаются в объеме, поэтому после бланширования в подготовленную емкость их можно укладывать плотнее и в большем количестве.

Перезрелые и мягкие плоды подвергать бланшированию не

рекомендуется. Воду после бланширования вы можете использовать для приготовления консервирующих жидкостей – сиропа или маринада.

Плоды можно обрабатывать с помощью обжаривания, **пассерования** и **тушения** . Такие виды обработки применяют при изготовлении консервированных закусок, салатов и других заготовок. При обжаривании подготовленные овощи (баклажаны, кабачки, лук, коренья) выкладывают на раскаленную сковороду, где было предварительно прогрето растительное масло. При пассеровании в сковороду добавляют жир, а тушат овощи в собственном соку. Продолжительность этих видов обработки зависит от размеров нарезанных овощей и от температуры нагревания.

Вымытые и обработанные продукты вы можете раскладывать в подготовленную тару, затем заливать сиропом, маринадом или рассолом. Причем наполнять тару следует таким образом, чтобы до верхнего края оставалось свободное пространство не менее 1,5 см.

Тару, предназначенную для консервирования, необходимо тщательно подготовить. Все емкости внимательно осмотрите, нет ли на них трещин и сколов. Затем вымойте их теплой мыльной водой либо раствором горчицы или питьевой соды (1 чайная ложка на 1 л воды). После этого банки ополосните проточной водой. Бутылки, бывшие в употреблении, подготовьте следующим образом: положите на дно каждой измельченную яичную скорлупу или картофельные очистки, залейте до половины теплой водой и хорошо встряхните несколько раз, затем тщательно прополощите, сполосните холодной водой и обдайте кипятком.

Вымытую тару просушите в духовке на слабом огне, разместив на решетке рядами и оставив при температуре 120˚С на 5–7 минут. Охлаждайте емкости, не вынимая из духовки. При консервировании способом горячего розлива чисто вымытую тару хорошо прополощите и подержите над паром. Крышки и уплотнительные кольца вымойте в слабом растворе питьевой соды или мыльной воде и ополосните проточной водой. Затем крышки кипятите на слабом огне в течение 10–15 минут. Делать это надо не раньше чем за 2 часа до начала закатывания банок.

Подготовленные фрукты, овощи или ягоды аккуратно уложите в тару, уплотняя, чтобы в емкости оставалось как можно меньше воздуха. Плоды заливайте горячим сиропом или маринадом и начинайте стерилизацию или пастеризацию не позднее чем через 30 секунд после заполнения тары консервирующей жидкостью. При горячем розливе наполняйте

банки и бутылки немного через край, чтобы вышел весь лишний воздух.

Чтобы стеклянная тара не лопнула от горячего, наливайте консервирующую жидкость или сок в два приема. Сначала налейте небольшую порцию и хорошо встряхните банку, чтобы стекло немного прогрелось. Тогда можно наливать остальное. Можно поступить и по-другому: обернуть банку снаружи влажной тканью перед самым розливом горячей жидкости.

Виды тепловой обработки консервов

При нагревании овощей, фруктов и ягод погибают микроорганизмы, которые могут привести к порче продуктов. Кроме того, под воздействием тепла из емкости выходит лишний воздух, а оставшийся подвергается стерилизации. Тепловую обработку плодов можно проводить несколькими способами.

Пастеризация

Этот способ заключается в нагревании консервируемых плодов до температуры не ниже 65°С и не превышающей 100°С. Подвергать пастеризации рекомендуется различные соусы, соки, консервы из фруктов с высоким содержанием органических кислот (черная смородина, красная рябина и т. д.).

Перед началом пастеризации проверьте закатанные банки на герметичность. Для этого поставьте их в большую кастрюлю и наполните водой так, чтобы она закрывала тару вместе с крышками. Если банки закатаны плохо, на поверхность воды начнут выходить воздушные пузырьки. В этом случае консервы закатайте повторно и снова проверьте на герметичность.

После того как вы убедились в качественном закатывании банок, поставьте их в глубокую кастрюлю, наполненную теплой водой. На дно положите деревянную решетку или ткань, сложенную в несколько слоев, чтобы банки при пастеризации не лопнули. Затем кастрюлю поставьте на огонь и нагревайте воду до нужной температуры. Пастеризовать консервы следует от 10 до 60 минут в зависимости от объема банок. Отсчет времени начинайте с момента достижения нужной температуры.

Стерилизация

Стерилизация проходит при температуре 100°С и выше. При этом способе тепловой обработки полностью прекращаются все биохимические процессы в продуктах и погибают все микроорганизмы.

Прикрытые крышками банки, наполненные консервируемыми продуктами, установите в кастрюлю или стерилизатор с теплой водой таким образом, чтобы верхние края банок возвышались над ее уровнем на 1,5–2 см. На дно кастрюли, так же как и при пастеризации, положите ткань, сложенную в несколько раз, или деревянную решетку. Между стенками стерилизатора и банками обязательно должен быть зазор не менее 5 мм.

Доведите воду до кипения и с этого момента производите отсчет времени согласно рецепту. Помните, что нельзя допускать бурного кипения воды. По истечении срока стерилизации банки осторожно выньте с помощью специального захвата (щипцов),

поставьте на стол и немедленно закатайте крышки. Затем банки переверните вверх дном и поставьте на крышки до полного остывания. Режим стерилизации тех или иных консервов зависит от емкости тары, консистенции заготовки и уровня ее кислотности.

Горячий розлив

Горячий розлив обычно используется для консервации жидких продуктов: соков, соусов, пюре из фруктов и ягод, а также овощного пюре и икры. При этом продукты в кипящем виде разливайте в подготовленную тару и закатывайте без последующей стерилизации. Затем банки переверните вверх дном и поставьте на крышки до полного остывания.

Чтобы стеклянная тара не пострадала при розливе, нагрейте ее предварительно над паром и ставьте только на деревянный стол или доску.

Способом горячего розлива консервируют овощи и фрукты в целом виде, заливая их маринадом или сиропом. При этом подготовленные и уложенные в банки плоды сначала залейте простым кипятком и выдержите 5–7 минут. Затем слейте воду и залейте кипящий рассол, маринад или сироп. После этого банки немедленно закатайте и также поставьте на крышки до полного охлаждения. Самой подходящей тарой для консервирования таким способом считаются стеклянные банки емкостью 2–3 л.

Консервирование фруктов и ягод

Виды консервов из фруктов и ягод

Компот

Плоды, которые вы отбираете для приготовления компотов, должны быть свежесобранными, плотными и не иметь повреждений, чтобы при стерилизации они не разварились, а сироп не помутнел. Перед тем как переложить плоды в тару, обязательно рассортируйте их, вымойте, удалите косточки или семенные гнезда.

Подготовленные плоды подвергните бланшированию в горячей воде с добавлением лимонной кислоты согласно рецепту. Затем уложите фрукты или ягоды в банки и залейте их горячим сахарным сиропом, приготовленном на воде, оставшейся после бланширования. На каждый килограмм консервируемых плодов необходимо добавлять 1 л сиропа.

Сахарный сироп для компотов должен быть прозрачным. Если даже после фильтрации он остается мутным, осветлите его с помощью яичного белка. Белок взбейте в пену, перемешайте с сиропом и доведите до кипения. Пену с поверхности снимите шумовкой, а осветленный сироп процедите через 2–3 слоя марли. На 5 л сиропа требуется 1/4 часть одного яичного белка.

При заполнении сиропом тары с плодами следите, чтобы уровень его был в небольших банках на 2 см ниже края горлышка, а в крупных – на 5 см. Тепловую обработку компота в полулитровых банках проводите в течение 10–15 минут, а в трехлитровых – 25–30 минут. Закатанные банки с компотом переверните и поставьте на крышки. Банки накройте плотной теплой тканью или одеялом и оставьте до полного охлаждения.

Пюре

В виде пюре вы можете консервировать любые плоды. Исключение составляют лишь те, которые имеют очень мелкие семена, проникающие через ячейки сита. Для приготовления пюре можно использовать плоды не самого высокого качества: перезрелые, мятые, битые, мелкие и даже недозрелые. Прежде всего нагревайте на пару или тушите подготовленные плоды до размягчения и только потом приступайте к протиранию через дуршлаг или сито. Без предварительного бланширования вы можете пропускать через сито только малину, клубнику, чернику и голубику. Протирайте плоды с помощью деревянной лопаточки. Если пюре у вас получилось слишком жидким, уварите его на медленном огне. Перед тем как разложить пюре в подготовленную тару, его надо нагреть до кипения. Банки закатывайте металлическими, стеклянными или

полиэтиленовыми крышками. Если вы решили подвергнуть пюре стерилизации, полулитровые банки нагревайте в течение 15–20 минут, а литровые – 20–25 минут.

Сок

Перед тем как получить сок, плоды пропустите через мясорубку, измельчите ножом или раздавите специальной деревянной толкушкой. При получении сока из таких ягод, как брусника, рябина, смородина, к массе добавьте 100 мл холодной кипяченой воды на каждый килограмм сырья и нагрейте до 60°С, выдержав при такой температуре 10–15 минут.

Подготовленную массу поместите в пресс или отожмите через несколько слоев марли. Чтобы получить из плодов максимальное количество сока, к мезге добавьте еще немного кипяченой воды и еще раз отожмите сырье. Полученный сок перелейте в эмалированную кастрюлю и нагревайте в течение 30–35 минут при температуре 40°С и постоянном помешивании. Горячий сок процедите через несколько слоев марли, затем нагрейте до кипения и разлейте по чистым горячим банками или бутылкам, наполняя их до самого верха, чтобы в них не оставалось воздуха.

При пастеризации закатанную тару с соком поместите в горячую воду, нагревайте до 85–90°С в течение 25 минут и оставьте в этой воде до полного охлаждения.

Готовый сок выдерживайте в помещении при комнатной температуре не менее 14 дней, периодически проверяя, не забродил ли он и не появилась ли на его поверхности пленка плесени. Если в течение всего времени сок не замутнел, не забродил и не заплесневел, вы можете убрать его в погреб на длительное хранение. При консервировании сока из кислых плодов рекомендуется добавить в него сахар по вкусу. Плодово-ягодную массу, оставшуюся после отжима сока, вы можете использовать для приготовления повидла.

Варенье

Для варки варенья рекомендуется использовать специальные широкие медные или латунные тазы. Кроме того, варят варенье и в посуде из нержавеющей стали, считающейся наиболее гигиеничной. Эмалированные тазы и кастрюли не подходят для этого процесса, так как сахар в них легко пригорает к дну. Посуда должна быть идеально чистой. На латунной или медной поверхности таза не должно быть никаких участков с зеленоватыми пятнами окиси. Перед началом варки таз необходимо почистить наждачной бумагой или песком, а затем промыть горячей водой и просушить. Сахарный сироп варите всегда на ровном и сильном огне при постоянном помешивании. Пену с сиропа постарайтесь снять до того, как положите в него

плоды.

Готовый сахарный сироп снимите с огня и осторожно опустите в него ягоды или фрукты, равномерно распределяя их по всей емкости. После этого посуду вновь поставьте на слабый огонь и варите содержимое согласно тому или иному рецепту. Варенье не должно сильно кипеть. Если такое случилось, добавьте в него чайную ложку холодной воды. Периодически снимайте пену с поверхности варенья и выкладывайте ее в глубокую посуду, что позволит вам потом слить обратно сироп, собравшийся под пеной.

Чтобы избежать сморщивания фруктов и ягод, варенье варите в несколько приемов. Доведите массу до кипения, а через 15–20 минут снимите таз с огня и оставьте на 8–10 часов, чтобы сироп успел впитаться в плоды. Затем снова доведите до кипения и варите еще в течение 10–15 минут. Выдержав варенье еще 2–3 часа, доведите его на слабом огне до готовности. Такой способ варки ягод и плодов в сиропе позволяет сохранить в них витамины и получить прозрачное, светлое варенье.

Запомните, что порция варенья не должна быть более 4–6 кг, так как при значительной массе варенья ягоды мнутся, сироп темнеет, теряется аромат.

Ягоды и фрукты в процессе приготовления должны стать прозрачными, пропитавшись сиропом. Как только это произойдет, варку следует немедленно прекратить, даже если по рецепту полагается еще раз нагревать варенье. Готовность продукта вы можете определить старинным способом, капнув на блюдце каплю сиропа. Если она, остывая, не расплывается, а держит форму, варенье готово. Его сразу необходимо перелить из таза в другую тару и накрыть чистой бумагой или простерилизованными полиэтиленовыми крышками. Варенье не требуется герметично закатывать и пастеризовать.

Джем

Для приготовления джема отберите зрелые плоды, в том числе и слегка мятые, но ни в коем случае не гнилые. Более всего для этого вида заготовок подойдут фрукты и ягоды с высоким содержанием пектина (желирующего вещества). Среди таковых можно назвать смородину черную и красную, малину, клюкву, кислые сорта яблок. Если вы хотите приготовить джем из других плодов, добавьте к ним сок вышеперечисленных ягод. При подготовке к консервации все фрукты и ягоды непременно пробланшируйте, затем засыпьте сахаром или залейте сиропом 70%-ной концентрации и варите в течение 10–15 минут после закипания. При условии добавления сока богатых пектином ягод и фруктов воду в джем не добавляйте, только сахар. За 3 минуты

до конца варки введите лимонную кислоту, если это предусмотрено рецептом.

Джем расфасовывайте горячим, выбрав для этого банки емкостью не более 500 мл. Закатывать их следует герметично и обязательно переворачивать, поставив на крышки до полного охлаждения.

Повидло

Чаще всего повидло готовят из яблок, груш, абрикосов и айвы. Иногда плоды смешивают друг с другом. Для приготовления этого продукта можно взять перезрелые мягкие фрукты и ягоды. К повидлу из ягод рекомендуется добавлять яблоки, чтобы придать ему желеобразную консистенцию. В процессе подготовки плодов к переработке ягоды раздавите деревянной толкушкой, а фрукты нарежьте ломтиками. Положите их в таз, налив на дно немного воды (500 мл на 1 кг массы), доведите до кипения, накройте крышкой и варите 15–20 минут. Затем плодовую массу немного остудите, протрите через сито. Полученное пюре выложите в широкую и не очень глубокую посуду емкостью 4–5 л и варите на слабом огне при непрерывном помешивании. В конце варки добавьте по 800 г сахара на каждый килограмм плодовой массы. Если вы хотите, чтобы повидло было более плотным и резалось ножом, увеличьте норму сахара до 900 г на 1 кг плодового пюре.

Готовый продукт в горячем виде разложите по сухим прогретым банкам и выставите их на солнце, чтобы на поверхности повидла образовалась защитная пленка.

Желе

Так называют желированное варенье из ягод и фруктов. Для этого вида консервов наиболее пригодны недозрелые яблоки кислых сортов, смородина всех видов, черника, малина, земляника. Желе готовят из соков плодов, богатых пектином. Чтобы желе получилось более крепким, в сок вы можете добавить желатин согласно рецепту. Для придания приятного кисловатого вкуса добавьте на 1 л сока 5–6 г лимонной кислоты.

Готовность желеобразного варенья проверьте, капнув немного массы на холодное блюдце. Остывшая капля должна быть студенистой и легко отделяться от блюдца. С поверхности готового желе необходимо снять пену и в горячем виде разлить его по сухим прогретым банкам. Закатайте герметично продукт металлическими крышками и пастеризуйте при температуре 85–90°С в течение 15–20 минут. Можно накрыть заполненные банки чистой тканью, а после полного охлаждения обернуть горлышки пергаментной бумагой, смоченной водкой или спиртом, и завязать шпагатом.

Мармелад

Для приготовления мармелада используют обычно перезревшие и очень спелые яблоки и косточковые плоды. Вымойте их, переберите, удалите повреждения, косточки и семена. Затем варите плоды до мягкости с добавлением 250 мл воды на 1 кг массы. Протрите полученное пюре через сито, добавьте к нему сахар в пропорции 1 : 1 и держите до загустения на слабом огне при непрерывном помешивании деревянной ложкой. Обычно этот процесс длится 15–20 минут с момента закипания. Готовность мармелада определяют с помощью деревянной лопаточки, проведя ею по дну посуды, в которой он варится. Если остается отчетливая борозда, значит, пора продукт снимать с огня.

Готовый мармелад разложите по сухим прогретым банкам и накройте бумагой. Можно выложить мармелад на противень, предварительно застелив его целлофаном. Когда масса остынет и загустеет, нарежьте ее ромбиками, разложите кусочками по банкам и пересыпьте их сахаром или сахарной пудрой.

Сироп

Сиропами называются сгущенные фруктовые или ягодные соки с содержанием сахара в них не менее 65%. Соки для сиропов из ягод вы можете извлекать путем протирания и прессования, а из фруктов – при длительном отваривании и процеживании через марлю. Все сиропы рекомендуется готовить на сильном огне, чтобы они не успевали загустеть. Для получения светлого, прозрачного сиропа не кладите в него сразу сахар, а делайте это только после того, как часть сока выпарится. При этом добавьте и немного лимонной кислоты.

Готовность сиропа определяйте следующим образом: в стакан с холодной водой опустите остывшую каплю сиропа. Если она утонет, а при помешивании быстро растворится, продукт готов. Если капля растает, не достигнув дна, продолжите варку. А если же капля не растворится, это будет означать, что вы переварили сироп.

Готовый продукт в горячем виде разливайте по бутылкам, но закатывать не спешите. Делать это надо только после полного охлаждения сиропа. Хранить данный вид заготовок следует в сухом, прохладном месте.

Цукаты

Этот вид заготовок называют еще сухим вареньем. Цукаты вы можете приготовить из любых фруктов, овощей и ягод, но более всего для этого подходят яблоки, груши, лимоны, апельсины, арбузные корки и рябина. При этом можно смешивать фрукты и ягоды друг с другом. Подготовка плодов ничем не отличается от

их обработки для варенья. Сварите их точно так же в сахарном сиропе в несколько приемов. В конце варки добавьте ванилин, цедру лимона, гвоздику или корицу.

Готовую массу вылейте на сито или дуршлаг и выдержите 1–1,5 часа, чтобы стек весь сироп. Затем плоды разложите на сите равномерным слоем и подсушите в духовке при температуре 40°С. Подсушенные цукаты обсыпьте сахаром и снова подсушите в теплой духовке.

Готовый продукт разложите по стеклянным банкам и тщательно закройте их целлофаном или пергаментной бумагой. Оставшийся после приготовления цукатов сироп вы можете использовать для других заготовок: повидла, джема, варенья.

Маринование и квашение (мочение) фруктов и ягод

Маринады для фруктов и ягод готовят так же, как и для овощей, используя при этом уксусную кислоту. Для придания аромата и вкуса в маринад согласно рецептам добавляют лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, сахар. Маринуют обычно яблоки, вишню, сливу, черешню, виноград, смородину, кизил, крыжовник. Плоды при этом должны иметь плотную мякоть, быть свежими, не перезрелыми и не поврежденными какими-либо заболеваниями и вредителями.

Суть квашения (мочения) заключается в том, что под влиянием дрожжей и молочнокислых бактерий часть сахара, содержащаяся в плодах и ягодах, преобразуется в молочную кислоту и спирт, что и консервирует заготовленные таким образом продукты. Укладывают их обычно в деревянные бочки, заливают рассолом, накрывают тканью и ставят гнет на деревянную подставку.

Молочная кислота, накапливаясь в моченых фруктах и ягодах, придает им кисло-сладкий вкус, а спирт и углекислота – освежающий. При несоблюдении условий приготовления и хранения эти продукты могут приобрести неприятный привкус.

Такое происходит при заквашивании плодов слишком горячим рассолом. Запомните, что его температура не должна превышать 30°С. Для мочения традиционно используют яблоки, груши, сливы и виноград. Уход за этими заготовками заключается в периодическом снятии пены и плесени с поверхности рассола и еженедельном промывании салфетки, на которой лежат деревянный круг и гнет.

Основные заготовки из фруктов и ягод

Клубника

Компот

Клубника – 1 кг

Сахар – 500 г

Вода – 300 мл

1. Выложите подготовленные ягоды клубники в эмалированную широкую посуду.

2. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.

3. После полного растворения сахара процедите сироп через 2–3 слоя марли.

4. Нагрейте его до 50°С и залейте клубнику.

5. Выдерживайте клубнику в сиропе в течение 3–4 часов. Откиньте ягоды на дуршлаг и плотно уложите в подготовленные банки.

6. Сироп варите при температуре 104°С в течение 10–15 минут, слегка остудите и влейте в банки с клубникой.

7. Накройте компот лакированными металлическими крышками, установите в емкость с водой и пастеризуйте при температуре 85°С.

8. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Варенье

Клубника – 1 кг

Сахар – 1 кг

Вода – 100 мл

1. Подготовленные ягоды выложите в медный или латунный таз, пересыпав сахаром.

2. Добавьте воду после того, как выделится сок, и поставьте таз на слабый огонь.

3. Доведите массу до кипения при постоянном помешивании. Варите в течение 40–45 минут.

4. Кипящее варенье разлить по чистым прогретым банкам. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем

Клубника – 1 кг

Сахар – 800 г

Вода – 300 мл

1. Сварите сахарный сироп и погрузите в него подготовленные ягоды. Уваривайте джем до готовности, не снимая с огня.

2. Разлейте продукт в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

3. Закатайте их герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем из клубники с красной смородиной

Клубника – 1 кг

Красная смородина – 400 г

Сахар – 1,5 кг

1. Подготовленные ягоды клубники выложите в таз.

2. Пропустите красную смородину через мясорубку и тщательно отожмите сок через 3–4 слоя марли.

3. Добавьте его к клубнике одновременно с сахаром.

4. Выдерживайте хорошо перемешанную массу в течение 16 часов.

5. Доведите до кипения и варите 10–15 минут.

6. Извлеките из таза клубнику с помощью шумовки, а сироп продолжайте варить до полной готовности.

7. В готовое желе опустите клубнику и доведите массу до кипения.

8. Джем охладите и разлейте по полулитровым банкам.

9. Накройте банки лакированными металлическими крышками и поставьте в емкость с теплой водой для пастеризации.

10. Тепловая обработка джема должна продолжаться при температуре 85°С в течение 20 минут.

11. Закатайте герметично металлическими крышками и, не переворачивая, оставьте при комнатной температуре до полного охлаждения.

Сок

Клубника – 2 кг

Сахар – 100 г

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.

2. Поместите массу в пресс и в 2–3 приема отожмите сок.

3. Процедите сок через 3–4 слоя марли и слейте его в эмалированную посуду.

4. Добавьте сахар и поставьте на слабый огонь.

5. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 95°С, не давая соку закипеть.

6. Горячий продукт перелейте в подготовленную тару и герметично закатайте.

7. Переверните банки вверх дном, накройте плотной тканью и

оставьте до полного охлаждения.

Пюре

Клубника – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю из нержавеющей стали, нагрейте до 90°С при постоянном помешивании.

2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

3. Полученное пюре снова переложите в ту же кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут.

4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и герметично закатайте их лакированными металлическими крышками.

5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

6. Храните пюре в прохладном месте.

Пюре из клубники и малины

Клубника – 1 кг

Малина – 1 кг

1. Подготовленные ягоды протрите через сито.

2. Нагрейте массу на слабом огне до кипения и варите 1–2 минуты.

3. Разложите кипящий продукт в стерилизованные, хорошо прогретые банки и герметично закатайте.

4. Переверните консервы вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника в сиропе

Клубника – 1 кг

Сахар – 1,2 кг

Вода – 300 мл

1. Клубнику поместите в дуршлаг и промойте холодной проточной водой, дайте ей стечь.

2. Протрите ягоды через сито с помощью деревянной лопатки.

3. Приготовьте сироп из воды и сахара и доведите его до кипения.

4. Залейте им протертую массу и перемешайте.

5. Разложить клубнику в прогретые стерилизованные банки, накройте кружками пергаментной бумаги и металлическими крышками.

6. Простерилизуйте продукт и закатайте крышками.

7. Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок вниз горлышком.

Повидло

Клубника – 1 кг

Сахар – 750 г

1. Промойте спелые ягоды клубники холодной проточной водой, дайте стечь и слегка обсушите.

2. Протрите клубнику через сито и переложите в таз.

3. Поставьте массу на слабый огонь, доведите до кипения и уваривайте в течение 25 минут при постоянном помешивании.

4. Разложите продукт в горячем виде в хорошо прогретые банки.

5. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.

6. Тепловую обработку проводите при температуре 100°С в течение 20–25 минут.

7. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните банки вверх дном до полного охлаждения.

Малина

Компот

Малина – 1 кг

Сахар – 550 г

Вода – 450 мл

1. Выложите подготовленные ягоды малины в кастрюлю из нержавеющей стали.

2. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.

3. После полного растворения сахара процедите сироп через 2–3 слоя марли.

4. Нагрейте его до 50°С и залейте им малину.

5. Выдерживайте ягоды в сиропе в течение 3– 4 часов.

6. Откиньте их на дуршлаг и плотно уложите в подготовленные полулитровые банки.

7. Сироп уваривайте при температуре 104°С в течение 10–15 минут, слегка остудите и залейте им клубнику. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с водой и стерилизуйте при температуре 100°С в течение 10 минут.

8. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Варенье

Малина – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

1. Подготовленные ягоды поместите в таз, пересыпая сахаром.

2. Выдерживайте в течение 8 часов, пока не выделится сок, и поставьте таз на слабый огонь.

3. Когда сахар растворится, усильте огонь, доведите массу до кипения при постоянном помешивании.

4. Варите в течение 20–25 минут.

5. Кипящее варенье разлейте по чистым прогретым банкам.

6. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем

Малина – 1 кг

Сахар – 1 кг

Вода – 430 мл

1. Сварите сахарный сироп и погрузите в него подготовленные ягоды.

2. Уваривайте джем до готовности, не снимая с огня.

3. Разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

4. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сок

Малина – 2 кг

Сахар – 100 г

Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.

2. С помощью пресса в 2–3 приема отожмите из ягодной массы сок.

3. Добавьте воду, размешайте и процедите сок через 3–4 слоя марли. Слейте его в эмалированную посуду.

4. Положите сахар и поставьте сок на слабый огонь.

5. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 85°С, не давая соку кипеть.

6. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

7. Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Пюре

Малина – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю из нержавеющей стали и нагрейте до 90°С при постоянном помешивании.

2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

3. Полученное пюре снова переложите в ту же кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут.

4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими

крышками.

5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Малина – 1 кг

Сахарный песок – 850 г

1. Протрите малину через сито и выложите в таз.

2. Добавьте сахарный песок и тщательно размешайте.

3. Поставьте массу на слабый огонь, доведите до кипения и уваривайте в течение 20 минут при постоянном помешивании.

4. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

5. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.

6. Тепловую обработку проводите при температуре 100°С в течение 15–20 минут.

7. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сироп

Малиновый сок – 1 л

Сахар – 1,5 кг

1. Протрите ягоды через сито с помощью деревянной лопатки и отожмите сок, воспользовавшись прессом.

2. Поставьте сок на огонь, добавьте сахар и нагревайте при непрерывном помешивании.

3. Процедите смесь через 3–4 слоя марли и доведите ее до 90°С.

4. Разлейте горячую массу по прогретым стерилизованным полулитровым банкам, накройте герметичными крышками и закатайте.

5. Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок вниз горлышком.

Желе

Малиновый сок – 1 кг

Сахар – 800 г

1. Протрите малину через сито и отожмите сок с помощью пресса.

2. Добавьте сахар и тщательно размешайте.

3. Поставьте массу на средний огонь и уварите на 1/3 часть объема. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам.

4. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Смородина

Компот

Черная или красная смородина – 1 кг

Сахар – 600 г

Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды смородины плотно уложите в стерилизованные полулитровые банки.

2. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.

3. После полного растворения сахара процедите сироп через 2–3 слоя марли.

4. Нагрейте сироп до 90°С и залейте им смородину. Выдерживайте ягоды в сиропе в течение 3–4 часов.

5. Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и пастеризуйте при температуре 90°С в течение 20 минут.

6. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Варенье

Черная смородина – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода – 500 мл

1. Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 5 минут.

2. Смородину слегка обсушите и поместите в таз.

3. Приготовьте сироп, используя воду после бланширования, доведите его до кипения и процедите через 3–4 слоя марли. Снова нагрейте сироп до кипения и погрузите в него ягоды.

4. Сварите варенье в один прием и в горячем виде разлейте по стерилизованным, хорошо прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Джем

Черная смородина – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2–3 минут.

2. Выложите смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной лопаткой, добавьте сахар и воду.

3. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании до готовности.

4. Джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками и переверните

вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сок

Черная смородина – 2 кг

Вода – 120 мл

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.

2. Поместите массу в кастрюлю, добавьте воду, размешайте и поставьте на огонь.

3. Нагрейте до 70°С и выдерживайте при этой температуре в течение 15–20 минут.

4. Отожмите с помощью пресса сок, дайте ему отстояться 2–3 часа.

5. Процедите сок через 3–4 слоя марли, слейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.

6. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 95°С, не давая соку закипеть.

7. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

8. Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Пюре

Черная смородина – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4–5 минут.

2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут.

4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Черная смородина – 1,5 кг

Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4–5 минут.

2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар, размешайте и поставьте на медленный огонь.

4. Доведите до кипения и уваривайте в течение 20 минут при постоянном помешивании.

5. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым

банкам.

6. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.

7. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100°С в течение 15– 20 минут, а литровых 20–25 минут.

8. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сироп

Сок черной или красной смородины – 1 л

Сахар – 1,5 кг

1. Протрите ягоды через сито с помощью деревянной лопатки и отожмите с помощью пресса сок.

2. Поставьте сок на огонь, добавьте сахар и нагревайте при непрерывном помешивании.

3. Процедите смесь через 3–4 слоя марли и нагрейте ее до 90°С.

4. Разлейте горячий сироп по прогретым стерилизованным полулитровым банкам, накройте герметичными крышками и закатайте.

5. Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок вниз горлышком.

Желе с черной смородиной

Черная смородина – 1 кг

Сахар – 800 г

1. Пропустите смородину через мясорубку и отожмите сок с помощью пресса.

2. Добавьте сахар и тщательно размешайте.

3. Поставьте массу на средний огонь и нагревайте до тех пор, пока полностью не растворится сахар.

4. Смесь в горячем виде процедите через фланель и слейте в ту же емкость.

5. Снова поставьте на огонь, доведите до кипения и уварите на 1/4 часть объема.

6. Разлейте готовое желе по стерилизованным стеклянным банкам.

7. Закатайте их металлическими лакированными крышками и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Желе с красной смородиной

Красная смородина – 2 кг

Сахар – 1,5 кг

1. Ягоды залейте водой и на слабом огне нагрейте до появления пара.

2. В горячем состоянии протрите смородину через сито с

помощью деревянной лопатки.

3. В протертую массу положите сахар и размешайте.

4. Поставьте на огонь, доведите до кипения и снимите с плиты на 15–20 минут.

5. Затем уваривайте смесь до тех пор, пока на поверхности не перестанет образовываться пена.

6. Перед концом варки добавьте 50 г предварительно замоченного желатина.

7. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам и оставьте их открытыми на 24 часа.

8. Закатайте банки металлическими лакированными крышками или закройте пергаментной бумагой.

Смородина протертая в сахарном сиропе

Черная смородина – 1 кг

Сахар – 1,2 кг

Вода – 300 мл

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.

2. Приготовьте сахарный сироп, прогревая его до полного растворения сахара.

3. Горячий сироп процедите через 3–4 слоя марли.

4. Доведите его до кипения и залейте им массу из смородины.

5. Все тщательно перемешайте и разложите готовый продукт по стеклянным стерилизованным банкам, наполняя их доверху.

6. Накройте каждую банку кружком из пергаментной бумаги, смоченным спиртом, и закатайте герметичной металлической крышкой.

7. Храните консервы в прохладном месте.

Цукаты

Смородина – 1 кг

Сахар – 1,2 кг

Вода – 300 мл

1. Вымойте ягоды холодной водой, слегка обсушите и поместите в таз.

2. Приготовьте сахарный сироп, прокипятив его до полного растворения сахара.

3. Процедите сироп через 3–4 слоя марли и снова нагрейте до кипения.

4. Залейте сиропом ягоды и поставьте таз на огонь.

5. Доведите смесь до кипения, варите 5 минут и оставьте на 8–10 часов.

6. Уваривайте массу до готовности, то есть до достижения температуры 108°С в самом конце варки.

7. Выложите смесь в дуршлаг и дайте сиропу стечь.

8. Оставшиеся в дуршлаге ягоды разложите на плоских тарелках или противне, обсыпанных сахаром, и подсушивайте при комнатной температуре в течение 5–6 суток или в духовке при температуре 35–40°С 3–4 часа.

9. Скатайте вручную небольшие шарики из 10–12 ягод. Обваляйте их в сахаре и досушивайте при комнатной температуре еще 5–6 суток.

10. Готовые цукаты уложите в сухие стерилизованные банки и закатайте герметичными металлическими крышками.

Маринованная смородина

Смородина – 3,5 кг

Вода – 1,5 л

Сахар – 1 кг

Уксусная 70%-ная кислота – 15 мл

Гвоздика – 5 штук

Душистый перец – 5 горошин

Корица – 1 чайная ложка

1. Спелую красную, белую или черную смородину промойте холодной водой, слегка обсушите и плотно уложите в полулитровые банки.

2. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар, пряности и нагрейте смесь до кипения.

3. Процедите и снова нагрейте до температуры 85–90°С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды.

4. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

5. Проводите тепловую обработку при температуре 85°С в течение 15 минут.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник

Компот

Крыжовник – 1 кг

Сахар – 600 г

Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды слегка проколите заостренной деревянной палочкой и поместите в небольшой таз.

2. Приготовьте сироп, нагрейте до температуры 85°С и залейте им крыжовник.

3. Поставьте таз на огонь, доведите массу до кипения и варите в течение 5 минут.

4. Откиньте ягоды на дуршлаг и плотно уложите их в стеклянные стерилизованные банки. Залейте горячим сиропом.

5. Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и пастеризуйте: полулитровые банки при температуре 90°С в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

6. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Варенье

Крыжовник – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода – 700 мл

Листья вишни – 12 штук

Ванилин – 0,5 г

1. Слегка недозрелые ягоды зеленого крыжовника очистите от плодоножек и надрежьте каждую сбоку.

2. Через надрез с помощью шпильки удалите семена и поместите ягоды в холодную воду на 20–30 минут.

3. Откиньте крыжовник на дуршлаг.

4. В воду опустите вишневые листья и кипятите в течение 5 минут.

5. Листья удалите, а в отвар положите сахар (450 г) и доведите до кипения.

6. В полученный горячий сироп погрузите ягоды и выдерживайте в течение 5 часов.

7. Затем снова извлеките ягоды, а сироп кипятите в течение 10 минут, добавив сахар (450 г).

8. Еще дважды повторите этот прием. При последней варке ягоды не извлекайте и добавьте в варенье ванилин. Разлейте горячий продукт по стерилизованным, хорошо прогретым банкам.

9. Закатайте их герметичными крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Джем

Крыжовник – 1 кг

Сахар – 1,4 кг

Вода – 450 мл

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 5–7 минут.

2. Выложите крыжовник в таз и слегка раздавите ягоды деревянной лопаткой, добавьте сахар и воду.

3. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании до готовности.

4. Разлейте джем в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сок

Крыжовник – 2 кг

Вода – 200 мл

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.

2. Выложите массу в кастрюлю, добавьте воду, размешайте и поставьте на огонь.

3. Нагрейте до 70°С и держите при этой температуре в течение 15–20 минут.

4. Отожмите с помощью пресса сок, дайте ему отстояться 2–3 часа.

5. Процедите сок через 3–4 слоя марли, слейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.

6. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 95°С, не давая соку закипеть.

7. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

8. Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Пюре

Крыжовник – 1,5 кг

Сахар или мед – 1 кг

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4–5 минут.

2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар или мед, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут.

4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Крыжовник – 1,5 кг

Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4–5 минут.

2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар, размешайте и поставьте на огонь.

4. Доведите до кипения и уваривайте в течение 20–25 минут при постоянном помешивании.

5. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

6. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.

7. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100˚С в течение 15– 20 минут, а литровых 20–25 минут.

8. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе

Сок крыжовника – 1 л

Сахар – 700 г

1. Пропустите вымытые и обсушенные ягоды крыжовника через мясорубку и отожмите сок с помощью пресса.

2. Добавьте сахар и тщательно размешайте.

3. Поставьте массу на средний огонь и нагревайте до тех пор, пока полностью не растворится сахар.

4. Смесь в горячем виде процедите через фланель и слейте в ту же емкость.

5. Снова поставьте на огонь, доведите до кипения и уварите на 1/4 часть объема.

6. Разлейте готовое желе по стерилизованным стеклянным банкам.

7. Закатайте их металлическими лакированными крышками и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Мармелад

Крыжовник – 1 кг

Сахар – 550 г

Вода – 50 мл

1. Недозрелые ягоды крыжовника положите в кастрюлю, добавьте немного воды, доведите до кипения и хорошо разварите.

2. Полученную массу протрите через металлическое сито.

3. Уварите пюре до половины первоначального объема, постепенно добавляя сахар (500 г) и постоянно помешивая.

4. Готовый мармелад выложите в эмалированную форму, смоченную водой.

5. Застывший мармелад разрежьте на небольшие кусочки, обсыпьте их сахаром и разложите по сухим банкам, накрыв их пергаментной бумагой.

Крыжовник, протертый с апельсинами

Крыжовник – 1 кг

Апельсины – 500 г

Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды крыжовника и очищенные

апельсины пропустите через мясорубку.

2. Положите сахар и тщательно перемешайте.

3. Оставьте массу при комнатной температуре на 4–5 часов и периодически перемешивайте ее, чтобы весь сахар растворился.

4. Разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и накройте пергаментной бумагой.

5. Храните эту заготовку в прохладном месте.

Маринованный крыжовник

Крыжовник – 3,5 кг

Вода – 1,3 л

Сахар – 850 г

Уксусная 70%-ная кислота – 15 мл

Гвоздика – 25 штук

Душистый перец – 25 горошин

Корица – 1 чайная ложка

1. Спелый крыжовник промойте холодной водой, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой. На дно полулитровых банок насыпьте специи и плотно уложите ягоды.

2. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и доведите до кипения.

3. Процедите и снова нагрейте до температуры 85–90°С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды.

4. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

5. Проводите тепловую обработку при температуре 85°С в течение 15 минут.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник малосольный

Крыжовник – 2 кг

Вода – 1 л

Соль – 50 г

Специи по вкусу

1. Приготовьте рассол, вскипятив воду с солью и пряностями.

2. Недозрелые ягоды крыжовника плотно уложите в банки и залейте холодным рассолом.

3. Выдерживайте в течение 3–5 суток в прохладном месте.

4. Слейте рассол, доведите его до кипения и кипятите в течение 10–15 минут.

5. Залейте кипящим рассолом ягоды и герметично закройте банки.

6. Переверните их вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник соленый

Крыжовник зеленых сортов – 2 кг

Вода – 2 л

Соль – 40 г

Специи по вкусу

1. Зрелый крыжовник уложите в эмалированную кастрюлю слоем не более 30 см.

2. Приготовьте рассол, вскипятив воду с солью и специями.

3. Залейте крыжовник холодным рассолом и положите сверху деревянный круг и гнет.

4. Через 1–1,5 месяца продукт можно использовать в качестве приправы к рыбным и мясным блюдам. Готовый крыжовник вы можете уложить в сухие стерилизованные банки.

5. Рассол нагрейте до температуры 75°С, залейте ягоды, накройте банки крышками и установите в емкость с теплой водой.

6. Стерилизуйте полулитровые банки в течение 15 минут после закипания воды, а литровые 20 минут.

7. После тепловой обработки закатайте крышки, переверните банки и оставьте до полного охлаждения.

Вишня

Компот

Вишня – 1 кг

Сахар – 600 г

Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды плотно уложите в стерилизованные банки, при этом периодически встряхивая их.

2. Приготовьте сироп, нагрейте до температуры 85°С и залейте им вишню.

3. Накройте компот лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой.

4. Стерилизуйте полулитровые банки при температуре воды 100°С в течение 10–15 минут, а литровые 20 минут.

5. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Варенье

Вишня – 1 кг

Сахар – 1,7 кг

Вода – 500 мл

1. Из подготовленных ягод удалите косточки.

2. Сварите сироп из воды и части сахара (500 г) и залейте им при кипении вишню.

3. Выдерживайте 5 часов, затем откиньте ягоды на дуршлаг.

4. Добавьте в сироп 500 г сахара, доведите до кипения,

уваривайте 15 минут и погрузите в него ягоды.

5. Выдерживайте еще 5 часов и снова слейте сироп, добавьте в него оставшийся сахар (500 г), вскипятите и положите ягоды.

6. Дайте закипеть и доведите варенье до готовности.

7. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного остывания.

8. Храните в прохладном месте.

Джем

Вишня – 1 кг

Сок крыжовника – 150 мл

Сахар – 1,2 кг

Вода – 150 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите через мясорубку.

2. Поместите массу в таз, добавьте воду и вскипятите.

3. Положите сахар, хорошо перемешайте, убавьте огонь до минимума и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.

4. В конце варки добавьте натуральный сок крыжовника, чтобы джем лучше желировался.

5. Джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

6. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сок

Вишня – 2 кг

Вода – 400 мл

Сахар – 100 г

1. Ягоды переберите, промойте, очистите от косточек и пропустите через мясорубку.

2. Добавьте в полученное пюре воду и тщательно перемешайте.

3. Поставьте массу на средний огонь, нагрейте до температуры 70°С и выдерживайте в прохладном месте 2–3 часа.

4. Отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

5. Добавьте сахар, поставьте посуду с полученным продуктом на огонь и нагрейте его до 85°С.

6. Не дав закипеть, разлейте сок по стерилизованным и прогретым бутылкам.

7. Укупорьте бутылки прокипяченными пробками и положите их на бок, оставив так до полного охлаждения.

Сироп

Вишня – 1,5 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода – 150 мл

1. Ягоды переберите, промойте, очистите от косточек и пропустите через мясорубку.

2. Добавьте к массе воду и тщательно перемешайте.

3. Нагрейте до температуры 70°С, отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

4. Оставьте сок на 2–3 часа, добавьте сахар и нагрейте сироп до температуры 75–85°С.

5. Процедите полученный продукт в горячем виде и слейте его в эмалированную кастрюлю.

6. Снова нагрейте сироп до 95°С и разлейте его по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте, переверните вниз горлышком и накройте плотной тканью, оставив так до полного остывания.

7. Храните в прохладном месте.

Пюре

Вишня – 1,5 кг

Сахар – 500 г

Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.

4. В горячем виде протрите пюре через сито, всыпьте сахар и снова поставьте на огонь.

5. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Вишня – 1,3 кг

Яблочное пюре – 500 г

Сахар – 1 кг

Вода – 150 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.

4. В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте яблочное пюре и сахар.

5. Доведите массу до кипения и уваривайте в течение 20–25

минут при постоянном помешивании. Разлейте продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

6. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.

7. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100˚С в течение 15– 20 минут, а литровых 20–25 минут.

8. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе

Вишня – 1,3 кг

Вода – 300 мл

Сахар – 700 г

1. Подготовленные слегка недозрелые ягоды залейте водой и варите до появления сока.

2. Отожмите сок и процедите его через 3–4 слоя марли.

3. Налейте сок в кастрюлю и поставьте на средний огонь.

4. Уваривайте до уменьшения объема на 1/3.

5. Постепенно добавьте сахар и кипятите желе до полного его растворения.

6. Разлейте готовое желе по стерилизованным прогретым стеклянным банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

7. Пастеризуйте желе при температуре 85˚С: в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.

8. После тепловой обработки закатайте крышки и оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

Цукаты

Вишня – 1 кг

Сахар – 2,2 кг

Вода – 500 мл

1. Приготовьте сироп из воды и 400 г сахара.

2. Удалите из ягод косточки. Залейте вишню кипящим сиропом и оставьте на 2 суток.

3. Откиньте ягоды на дуршлаг.

4. В сироп добавьте 300 г сахара, доведите до кипения и снова отставьте на несколько часов.

5. Такой прием повторяйте 4–5 раз, добавляя понемногу сахар.

6. Последний раз оставьте вишни в сиропе на 10–12 дней.

7. Слейте сироп, а ягоды разложите на сите и подсушите в духовке при температуре не выше 45˚С.

8. Обсыпьте подсохшие цукаты сахаром и разложите по

стеклянным банкам.

9. Закатайте их герметичными крышками.

Мармелад

Вишня – 1 кг

Сахар – 550 г

Вода – 50 мл

1. Удалите косточки из подготовленных слегка недозрелых ягод, поместите их в таз и подлейте воду.

2. Поставьте на огонь и подогрейте так, чтобы вишня выделила сок.

3. Полученную массу в горячем виде протрите через сито.

4. Пюре уварите на половину первоначального объема, постепенно добавляя сахар и постоянно помешивая.

5. Готовый мармелад разложите горячим по стеклянным прогретым банкам.

6. Закатайте герметичными крышками или накройте пергаментной бумагой.

Засахаренная вишня

Вишня – 1 кг

Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды вишни очистите от косточек и поместите в таз.

2. Пересыпайте их сахаром и слегка разминайте деревянной толкушкой.

3. Всю массу тщательно перемешайте.

4. Разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и накройте пергаментной бумагой.

5. Храните эту заготовку в прохладном месте.

Маринованная вишня

Вишня – 3,5 кг

Вода – 1,2 л

Сахар – 820 г

Уксусная 70%-ная кислота – 17 мл

Гвоздика – 15 штук

Душистый перец – 20 горошин

Корица – 1 чайная ложка

1. Спелую вишню промойте холодной водой, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой каждую ягоду.

2. На дно сухих стерилизованных банок поместите специи и плотно уложите ягоды.

3. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения.

4. Процедите через 3–4 слоя марли и снова нагрейте до температуры 85–90°С. Добавьте уксусную кислоту и залейте

горячим маринадом ягоды.

5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

6. Проводите тепловую обработку при температуре 85°С: полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 20 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы

Компот

Абрикосы – 1 кг

Сахар – 400 г

Вода – 1 л

Лимонная кислота – 3 г

1. Подготовленные абрикосы плотно уложите в стерилизованные банки.

2. Приготовьте сироп, вскипятите его и залейте им плоды.

3. Накройте компот лакированными металлическими крышками и выдерживайте 3 минуты.

4. Слейте сироп, доведите до кипения, залейте им абрикосы и оставьте еще на 3 минуты.

5. Опять слейте сироп, добавьте в него лимонную кислоту, доведите до кипения и разлейте по банкам.

6. Немедленно закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Варенье

Абрикосы – 1 кг

Сахар – 1,3 кг

Вода – 400 мл

Лимонная кислота – 3 г

1. Абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки.

2. Сварите сироп из воды и сахара и в него при кипении опустите половинки плодов.

3. Снимите массу с огня и полностью охладите.

4. Нагревайте варенье до кипения еще трижды с интервалом 5–6 часов.

5. В конце варки добавьте лимонную кислоту и при достижении температуры 105°С снимите варенье с огня.

6. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье из зеленых абрикосов

Абрикосы (с мягкой косточкой) – 1 кг

Сахар – 1 кг

Вода – 600 мл

Ванилин – 2 г

1. Зеленые абрикосы обрежьте с обоих концов, промойте холодной водой, проколите заостренной спичкой, поместите в дуршлаг и трижды бланшируйте в кипящей воде по 20–30 секунд.

2. Сварите сироп из сахара и воды и опустите в него при кипении плоды.

3. Варенье доведите до готовности в один прием. В конце варки добавьте ванилин.

4. Разлейте продукт по хорошо прогретым банкам, закатайте металлическими крышками, переверните их вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Джем

Абрикосы – 1 кг

Сахар – 1 кг

Вода – 200 мл

1. Из мятых и перезрелых абрикосов удалите косточки.

2. Поместите плоды в таз, добавьте воду и вскипятите. Варите в течение 10 минут.

3. Положите сахар, массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.

4. Разлейте джем после его полного охлаждения по стерилизованным банкам.

5. Закройте пергаментной бумагой и храните в прохладном месте.

Сироп

Абрикосы – 1 кг

Сахар – 750 г

1. Удалите из абрикосов косточки и поместите плоды в эмалированную кастрюлю, пересыпая сахаром. Оставьте на 10–12 часов. Слейте образовавшийся сок, нагрейте его до кипения, варите 5 минут.

2. Процедите полученный продукт в горячем виде и слейте его в эмалированную кастрюлю.

3. Снова нагрейте сироп до 95°С и разлейте его по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте, положите на бок и накройте плотной тканью, оставив так до полного охлаждения.

Пюре

Абрикосы – 1,5 кг

Сахар – 150 г

Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из абрикосов и пропустите их через

мясорубку.

2. Полученную массу переложите в кастрюлю, залейте водой.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10–15 минут.

4. В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте сахар и снова поставьте на огонь.

5. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и накройте их лакированными металлическими крышками.

6. Установите банки в емкость с горячей водой и стерилизуйте при температуре 100°С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 25– 30 минут.

7. Закатайте крышки, переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Абрикосы – 2,3 кг

Сахар – 300 г

Вода – 200 мл

1. Удалите косточки из мягких переспелых абрикосов и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу поместите в кастрюлю, добавив воду.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения, всыпьте сахар и варите до загустения при постоянном помешивании.

4. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

5. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.

6. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100°С в течение 15– 20 минут, а литровых 20–25 минут.

7. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Цукаты

Абрикосы – 1 кг

Сахар – 1,2 кг

Вода – 500 мл

Лимонная кислота – 2 г

1. Приготовьте сироп из воды и сахара.

2. Удалите косточки из абрикосов, залейте их кипящим сиропом и оставьте на 10–12 часов.

3. Снова поставьте массу на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут. Выдерживайте 12 часов.

4. Повторите предыдущий прием еще дважды. В конце варки

добавьте в сироп лимонную кислоту.

5. Слейте сироп, а пропитанные сахаром абрикосы разложите на сите и подсушите в духовке при температуре 45°С.

6. Обсыпьте цукаты сахаром и разложите по стеклянным банкам, накрыв пергаментной бумагой, смоченной спиртом.

Мармелад

Абрикосы – 1 кг

Сахар – 600 г

Вода – 200 мл

1. Удалите косточки из абрикосов, поместите их в кастрюлю, подлейте воду и варите до размягчения.

2. Абрикосовую массу в горячем виде протрите через сито.

3. Полученное пюре уваривайте до половины первоначального объема, постепенно добавляя сахар и постоянно помешивая.

4. Готовый мармелад выложите тонким слоем на смоченный водой противень или блюдо и подсушите при комнатной температуре или на открытом воздухе.

5. Нарежьте мармелад кусочками и разложите по стеклянным банкам и закройте их пергаментной бумагой.

Засахаренные абрикосы

Абрикосы – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

1. Возьмите твердые неперезревшие плоды, удалите косточки, разрежьте абрикосы на 4–5 частей и выложите в эмалированную кастрюлю.

2. Залейте плоды водой, доведите до кипения и варите в течение 5–8 минут.

3. Слейте воду, пересыпьте абрикосы сахаром и оставьте их на 48 часов.

4. Всю массу нагрейте до кипения, разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и закатайте металлическими крышками или накройте пергаментной бумагой.

5. Храните эту заготовку в прохладном месте.

Маринованные абрикосы

Абрикосы – 3,5 кг

Вода – 1 л

Сахар – 850 г

Уксус 9%-ный – 130 мл

Гвоздика – 10 штук

Корица – 1 чайная ложка

1. Спелые твердые плоды помойте в холодной воде, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой.

2. На дно сухих стерилизованных литровых банок поместите

специи и плотно уложите абрикосы.

3. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения. Процедите через 3– 4 слоя марли и снова доведите температуру жидкости до 85–90°С. Добавьте уксус и залейте горячим маринадом плоды.

4. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

5. Проводите тепловую обработку банок в течение 35–40 минут при температуре 90°С.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Персики

Компот

Персики – 1 кг

Сахар – 350 г

Вода – 1 л

Лимонная кислота – 3 г

1. Подготовленные персики небольшого размера плотно уложите в стерилизованные банки.

2. Приготовьте сироп, вскипятите его, добавьте в него лимонную кислоту и залейте им плоды.

3. Накройте компот лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

4. Пастеризуйте компот при температуре 85°С: литровые банки в течение 15–20 минут, двухлитровые 25–30 минут, трехлитровые 35 минут.

5. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Варенье

Персики – 1 кг

Сахар – 1,2 кг

Вода – 400 мл

1. Персики очистите от кожицы, удалите косточки, нарежьте дольками и поместите в таз.

2. Сварите сироп из воды и сахара и им при кипении залейте плоды. Оставьте смесь на 24 часа.

3. Нагревайте варенье еще трижды до кипения с интервалом в 5–6 часов.

4. Во время последней варки при достижении температуры 105°С снимите варенье с огня.

5. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Персики, протертые с сахаром

Персики – 1,5 кг

Сахар – 1 кг

1. Персики очистите от кожицы и удалите косточки. Протрите их через сито или пропустите через мясорубку.

2. Постепенно добавляя сахар, тщательно перемешивайте массу до тех пор, пока он весь не растворится.

3. Разложите холодный продукт по сухим чистым стеклянным банкам, закройте их пергаментной бумагой и храните в прохладном месте.

Джем

Персики – 2 кг

Сахар – 1 кг

Сок красной смородины – 250 мл

1. Очень спелые персики очистите от кожицы и косточек и залейте смородиновым соком. Варите в течение 20–30 минут. Всыпьте сахар и уваривайте джем до загустения.

2. Готовый продукт разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

3. Установите их в емкость с горячей водой и стерилизуйте при 100˚С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 25–30 минут.

4. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сироп

Персики – 1 кг

Сахар – 750 г

1. Удалите из персиков косточки и выложите плоды в эмалированную кастрюлю, пересыпав сахаром. Оставьте на 10–12 часов.

2. Слейте образовавшийся сок, нагрейте его до кипения, варите 5 минут.

3. Процедите полученный продукт в горячем виде и слейте его в эмалированную кастрюлю.

4. Снова нагрейте сироп до 95˚С и разлейте его по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте, положите их на бок и накройте плотной тканью, оставив до полного охлаждения.

Пюре

Персики – 1,5 кг

Сахар – 250 г

Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из персиков и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавьте воду.

3. Поставьте смесь на огонь, доведите до кипения и варите 10–15 минут.

4. В горячем виде протрите пюре через металлическое сито, всыпьте сахар и снова дайте закипеть.

5. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и накройте их лакированными металлическими крышками.

6. Установите банки в емкость с горячей водой и стерилизуйте при температуре 100°С: полулитровые в течение 20 минут, а литровые 25–30 минут.

7. Закатайте крышки, переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Персики – 2,3 кг

Сахар – 400 г

Вода – 150 мл

1. Удалите косточки из мягких переспелых персиков и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу поместите в кастрюлю, добавив воду.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения, всыпьте сахар и варите до загустения при постоянном помешивании.

4. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

5. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Цукаты

Персики – 1 кг

Сахар – 1 кг

Корица – 4 г

Лимонная кислота – 2 г

1. Приготовьте сироп из воды и сахара.

2. Удалите из персиков косточки, нарежьте плоды дольками, залейте их кипящим сиропом и оставьте на 10–12 часов.

3. Снова поставьте массу на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут. Выдерживайте 12 часов.

4. Повторите предыдущий прием еще дважды. В конце варки добавьте в сироп лимонную кислоту.

5. Слейте сироп, а пропитанные сахаром персики разложите на сите и подсушите в духовке при температуре 45°С.

6. Обсыпьте подсохшие цукаты сахаром и разложите по стеклянным банкам, накрыв пергаментной бумагой, смоченной спиртом.

Мармелад

Персики – 2 кг

Сахар – 1,4 кг

Вода – 200 мл

Ром – 50 мл

1. Удалите косточки из спелых персиков, поместите их в кастрюлю, подлейте воду и тушите до размягчения.

2. Полученную массу в горячем виде протрите через сито.

3. Пюре уваривайте до половины первоначального объема, постепенно добавляя сахар с ромом и постоянно помешивая.

4. Готовый мармелад разлейте по подготовленным прогретым стеклянным банкам и закройте их пергаментной бумагой.

Засахаренные персики

Персики – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

1. Твердые неперезревшие плоды бланшируйте в кипящей воде в течение 30 секунд.

2. Снимите кожицу, удалите косточки, нарежьте персики дольками и поместите в эмалированную кастрюлю.

3. Залейте плоды водой, доведите до кипения и варите в течение 5–8 минут. Слейте воду, пересыпьте персики сахаром и оставьте их на 48 часов.

4. Всю массу нагрейте до кипения, разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и закатайте металлическими крышками или накройте пергаментной бумагой.

5. Храните эту заготовку в прохладном месте.

Сливы

Компот

Сливы – 1 кг

Сахар – 550 г

Вода – 600 мл

1. Проколите сливы заостренной спичкой, бланшируйте в кипящей воде в течение 2–3 минут и уложите в стерилизованные банки.

2. Приготовьте сироп, нагрейте его до температуры 85°С и залейте им сливы.

3. Накройте компот лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой.

4. Стерилизуйте полулитровые банки при температуре воды 100°С в течение 10–15 минут, а литровые 20 минут.

5. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Варенье

Сливы – 1 кг

Сахар – 1,3 кг

Вода – 600 мл

1. Удалите косточки из слив и выложите плоды в таз.

2. Сварите сироп из воды и половины сахара (650 г) и залейте им при кипении сливы.

3. Выдерживайте 8 часов, затем откиньте плоды на дуршлаг.

4. Добавьте в сироп 300 г сахара, доведите до кипения, уваривайте 15 минут и погрузите в него сливы.

5. Выдерживайте еще 8 часов и снова слейте сироп, добавьте в него оставшийся сахар (350 г), вскипятите и положите плоды. Дайте варенью закипеть и доведите его до готовности.

6. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем

Сливы – 1 кг

Сахар – 250 г

Вода – 50 мл

Корица – 3 г

1. Удалите косточки из слив и выложите их в таз, поставьте на слабый огонь и нагревайте, пока плоды не станут мягкими (15–20 минут).

2. Положите сахар, корицу, массу хорошо перемешайте и переложите в большую глубокую сковороду.

3. Поставьте сковороду в духовку, предварительно нагретую до 150°С.

4. Приоткройте дверцу духовки и через каждые 30 минут добавляйте в сливовую смесь по 50 г сахара.

5. Готовый джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

6. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сок

Сливы – 2 кг

Вода – 200 мл

1. Удалите косточки из слив, выложите их в кастрюлю, добавьте воду и нагрейте до температуры 72°С, не допуская разваривания плодов.

2. Отожмите с помощью пресса сок, слейте его в кастрюлю и дайте отстояться в течение 3–4 часов.

3. Процедите сок через 3 слоя марли, слейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.

4. Нагрейте сок до 90°С и выдерживайте при этой температуре в течение 15–20 минут.

5. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

6. Уложите бутылки на бок, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сироп

Сливы – 1,5 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода – 100 мл

1. Сливы переберите, помойте, удалите косточки и пропустите мякоть через мясорубку.

2. Добавьте к массе воду и тщательно перемешайте. Нагрейте до температуры 70°С, отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

3. Оставьте сок на 2 часа, добавьте сахар и нагрейте до температуры 75–85°С.

4. Процедите полученный продукт в горячем виде и слейте его в эмалированную кастрюлю.

5. Снова нагрейте сироп до 95°С и разлейте его по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте, переверните вниз горлышком и накройте плотной тканью, оставив так до полного охлаждения.

Пюре

Сливы – 1,5 кг

Сахар – 500 г

Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из слив и пропустите их через мясорубку. Полученную массу выложите в кастрюлю, добавив воду.

2. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.

3. В горячем виде протрите пюре через сито, всыпьте сахар и снова поставьте на огонь.

4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Сливы – 1,5 кг

Сахар – 1 кг

Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из подготовленных слив и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу поместите в кастрюлю, добавив воду.

Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10–15 минут.

3. В горячем виде протрите пюре через сито, всыпьте сахар.

4. Доведите массу до кипения и уваривайте в течение 25–30 минут при постоянном помешивании. Общая продолжительность нагревания пюре не должна превышать 50–60 минут.

5. Разложите готовое повидло в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

6. Накройте их крышками, закатайте и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Желе

Слива – 1,3 кг

Сахар – 600 г

1. Подготовленные слегка недозрелые сливы очистите от косточек, выложите в кастрюлю и нагревайте до появления сока.

2. Отожмите сок и процедите его через 3–4 слоя марли.

3. Налейте сок в кастрюлю и поставьте на средний огонь.

4. Уваривайте массу до уменьшения ее объема на 1/3 в течение 30–35 минут.

5. Постепенно добавляйте сахар и кипятите желе до полного его растворения.

6. Разлейте готовое желе по стерилизованным прогретым стеклянным банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

7. Пастеризуйте желе при температуре 85°С: в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут. После тепловой обработки закатайте крышки и оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

Цукаты из чернослива

Чернослив – 1 кг

Сахар – 1,2 кг

Вода – 400 мл

1. Приготовьте сироп из воды и сахара.

2. Залейте чернослив кипящим сиропом и оставьте на 10 часов.

3. Откиньте сухофрукты на дуршлаг.

4. Сироп доведите до кипения, опустите в него чернослив и снова отставьте на 10 часов.

5. Во время третьей варки доведите цукаты до готовности. При этом температура кипения сиропа должна быть 108°С.

6. Откиньте чернослив на дуршлаг и оставьте на 1–1,5 часа, чтобы стек весь сироп.

7. Цукаты разложите на сите и подсушите в духовке при температуре 45°С или держите при комнатной температуре 4–5

дней.

8. Обсыпьте подсохшие цукаты сахаром и разложите по стеклянным банкам.

9. Закатайте их герметичными крышками.

Мармелад

Сливы – 2 кг

Яблоки кислых сортов – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Цедра 1 лимона

Корица – 3 г

1. Яблоки нарежьте дольками, удалив сердцевину.

2. Удалите косточки из слегка недозрелых слив, поместите их и яблоки в таз, укладывая слоями и пересыпая сахаром.

3. Добавьте цедру лимона, корицу и поставьте на огонь. Варите при постоянном помешивании, пока масса не начнет загустевать.

4. Снимите таз с огня и протрите через сито полученное пюре в горячем виде.

5. Уваривайте массу до половины первоначального объема, постоянно помешивая.

6. Готовый мармелад выложите в ящики на пергаментную бумагу и подсушите.

7. Нарежьте мармелад кусочками и разложите по стеклянным банкам, закрыв пергаментной бумагой.

Маринованные сливы

Сливы – 3,5 кг

Вода – 1,4 л

Сахар – 940 г

Уксусная 70%-ная кислота – 20 мл

Гвоздика – 15 штук

Душистый перец – 20 горошин

Корица – 1 чайная ложка

1. Спелые сливы помойте холодной водой, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой.

2. На дно сухих стерилизованных банок насыпьте специи и плотно уложите плоды.

3. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения.

4. Процедите через 3–4 слоя марли и снова нагрейте до температуры 85–90°С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом сливы.

5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

6. Проводите тепловую обработку при температуре 85°С: полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 20 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Соус

Сливы – 1 кг

Сахар – 150 г

Вода – 150 мл

1. Разрежьте сливы на половинки и удалите косточки.

2. Налейте в таз воду, опустите в нее сливы и варите 7–10 минут.

3. Размягченные плоды протрите через сито, добавьте сахар и массу тщательно перемешайте.

4. Поставьте таз на огонь и уваривайте смесь при постоянном помешивании в течение 5–7 минут с момента закипания.

5. Готовый соус в горячем виде разлейте по прогретым стеклянным банкам, закатайте крышками и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Сливы моченые

Сливы – 10 кг

Вода – 5 л

Сахар – 50 г

Соль – 25 г

Солод – 25 г

Порошок горчицы – 3 г

Трава мяты, сельдерея, душицы, листья черной смородины по вкусу

1. Сливы с плотной мякотью тщательно вымойте и дайте стечь воде.

2. Приготовьте заливку, добавив в воду сахар, соль, горчицу и солод.

3. В емкость для мочения положите травы и листья черной смородины, затем уложите сливы и залейте холодной заливкой.

4. Накройте поверхность плодов чистой салфеткой, положите деревянный кружок и поставьте на него гнет, чтобы над кружком выступил рассол слоем 3–4 см.

5. В течение 7–8 дней емкость с моченными сливами держите при комнатной температуре. Затем обязательно поместите ее на холод. Сливы будут готовы к употреблению через 30 дней.

Апельсины

Варенье

Апельсины – 1 кг

Сахар – 1,2 кг

Вода – 400 мл

1. Вымойте апельсины и подержите их 15 минут в кипящей воде. Затем погрузите плоды в холодную воду и оставьте на 12 часов.

2. Приготовьте сироп из половины сахара (600 г) и воды.

3. Нарежьте апельсины кружками или дольками, удалите семена и залейте мякоть горячим сиропом.

4. Настаивайте апельсины 7–8 часов, затем слейте сироп, добавьте в него оставшийся сахар (600 г), уваривайте в течение 15–20 минут.

5. Погрузите в кипящий сироп апельсины и снова выдержите варенье в течение 8 часов.

6. Повторите еще раз предыдущий прием и доварите варенье до готовности.

7. Расфасовывайте варенье в горячем виде. Накройте банки металлическими лакированными крышками, закатайте, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из очищенных апельсинов

Апельсины – 1 кг

Сахар – 1 кг

Вода – 400 мл

1. Очистите апельсины от кожуры, разделите на дольки и аккуратно удалите семена.

2. Сварите сироп из сахара и воды, опустите в него при кипении апельсины, снова дайте закипеть и снимите с огня. Выдерживайте 1 час.

3. Слейте сироп, вскипятите его, опять залейте им дольки и оставьте еще на 1 час.

4. Снова слейте сироп, кипятите его в течение 10–15 минут, залейте им апельсины и варите 15–20 минут на слабом огне.

5. Перед окончанием приготовления добавьте в кипящую массу немного мелко нарезанной кожуры апельсина.

6. Горячее варенье разлейте по чистым подогретым стеклянным банкам и закройте герметичными крышками.

7. Переверните консервы вниз горлышком и накройте плотной тканью, оставив так до полного охлаждения.

Варенье из апельсиновой кожуры

Апельсиновая кожура – 500 г

Сахар – 650 г

Вода – 100 мл

Лимонная кислота – 2 г

1. Снимите кожуру с апельсинов, нарежьте ее полосками, которые плотно сверните рулетиками и нанижите на нитку с помощью иголки.

2. Трижды опускайте кожуру в кипящую воду и варите по 4–5 минут каждый раз, охлаждая после этого в холодной воде.

3. Подготовленную кожуру нарежьте небольшими кусочками.

4. Приготовьте сироп из сахара и воды и при кипении залейте им нарезанную кожуру.

5. Доведите массу до кипения и варите до готовности, при которой капля сиропа на холодном блюде не будет расплываться.

6. В конце варки добавьте в варенье лимонную кислоту.

7. Выдерживайте варенье при комнатной температуре в течение 3–4 суток, а затем разлейте по чистым сухим банкам и закройте их пергаментной бумагой.

Желе

Апельсины – 1 кг

Сахар – 1 кг

Желатин – 20 г

Вода – 100 мл

Лимонный сок – 50 мл

1. Апельсины очистите от кожуры и отожмите из мякоти сок. Оставьте его на ночь стекать через марлю. Отделите сок от осадка, добавьте половину сахара (500 г), перемешайте и поставьте на сильный огонь.

2. Доведите до кипения и варите 3 минуты.

3. Замочите желатин в холодной воде и нагрейте его до полного растворения.

4. Добавьте в сироп оставшийся сахар (500 г), влейте приготовленный желатин и лимонный сок.

5. Выдержите 2 минуты и разлейте продукт по сухим стерилизованным прогретым полулитровым банкам.

6. Накройте их металлическими лакированными крышками и поставьте в емкость с горячей водой.

7. Стерилизуйте при 100°С в течение 30 минут.

8. Закатайте крышки и, не переворачивая, оставьте банки с желе при комнатной температуре до полного охлаждения.

Сок

Апельсины – 1,5 кг

Сахар – 100 г

Вода – 200 мл

1. Апельсины очистите от кожуры, разрежьте пополам поперек долек и отожмите сок.

2. Слейте сок через дуршлаг в кастрюлю.

3. Сварите сироп из сахара и воды и соедините его с апельсиновым соком.

4. Доведите смесь до кипения, варите 2–3 минуты и немедленно разлейте по прогретым банкам.

5. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой (85°С).

6. Стерилизуйте сок при температуре 100°С в полулитровых банках в течение 25 минут, а в литровых 35 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Цукаты

Апельсины – 1,5 кг

Сахар – 1,3 кг

Вода – 200 мл

1. Очистите апельсины от кожуры, срезая ее узкими ровными лентами.

2. Опустите кожуру в кипяток и варите 10 минут. Откиньте ее на дуршлаг.

3. Сварите сироп из сахара и воды и в него при кипении опустите подготовленную кожуру. Варите 10–15 минут, а затем охладите и выдерживайте в течение 8 часов.

4. Еще дважды варите кожуру по 10–15 минут с интервалом в 8 часов.

5. После третьего раза откиньте кожуру на дуршлаг и дайте сиропу стечь.

6. Уложите апельсиновые корочки на сито и подсушивайте в духовке при температуре 35–45°С до тех пор, пока на них не закристаллизуется сахар.

7. Выложите цукаты в сухие стеклянные банки и закройте плотными полиэтиленовыми крышками.

Оранжад (старинный рецепт)

Апельсины – 10 штук

Сахар – 2 кг

1. Очистите 8 апельсинов от кожуры, разделите их на дольки, удалите семена.

2. Оставшиеся 2 апельсина нарежьте ломтиками, не снимая кожуры. Удалите семена и соедините с чищеными плодами, пересыпая всю массу сахаром.

3. Растирайте апельсины деревянным пестиком до получения жидкой массы или используйте для этого блендер.

4. Переложите ее в стеклянные банки и закройте плотными крышками.

5. Храните эту заготовку в холодильнике или погребе.

6. Для приготовления напитка в 1 стакан воды добавляйте 1 чайную ложку оранжада. По вкусу в него можно положить немного сахара.

Лимоны

Варенье

Лимоны – 1,2 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода – 450 мл

1. Вымойте лимоны, очистите от кожуры и подержите их 15 минут в кипящей воде. Затем промывайте плоды в холодной воде до полного охлаждения.

2. Разделите лимоны на дольки, удалите семена и выложите мякоть в таз.

3. Приготовьте сироп из сахара и воды и половиной его залейте подготовленные плоды.

4. Выдерживайте лимоны 10–12 часов, затем добавьте оставшийся сироп и варите смесь на слабом огне по 15–20 минут 3 раза с интервалами в 10 часов.

5. Разлейте варенье в горячем виде. Накройте банки металлическими лакированными крышками, немедленно закатайте, переверните вниз горлышком и оставьте до полного остывания.

6. Храните в прохладном месте.

Варенье из кожуры лимонов

Кожура лимонов – 1 кг

Сахар – 1,3 кг

Вода – 200 мл

1. Кожуру лимонов нарежьте полосками, плотно сверните их рулетиками и нанижите на нитку с помощью иголки.

2. Трижды опускайте кожуру в кипящую воду и варите по 7–10 минут каждый раз, охлаждая после этого в холодной воде.

3. Подготовленную кожуру нарежьте небольшими кубиками. Приготовьте концентрированный сироп из сахара и воды и при кипении залейте им нарезанную кожуру.

4. Доведите массу до кипения и варите до готовности, при которой капля сиропа на холодном блюде не будет расплываться.

5. Охладите варенье при комнатной температуре, а затем разлейте по чистым сухим банкам и закройте их пергаментной бумагой или полиэтиленовыми крышками.

6. Храните заготовку в прохладном месте.

Лимоны в собственном соку с сахаром

Лимоны – 1 кг

Сахар – 1,6 кг

1. Нарежьте лимоны тонкими дольками или кружками и осторожно удалите зерна. Уложите плоды в стеклянные банки, пересыпая сахаром.

2. Выдерживайте лимоны при комнатной температуре в продолжении 3 суток, периодически встряхивая банки, до полного растворения сахара.

3. Закройте лимоны пергаментной бумагой или полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте.

Желе

Лимоны – 1 кг

Сахар – 1 кг

Желатин – 20 г

Вода – 1 л

1. Лимоны в кожуре нарежьте тонкими ломтиками, удаляя семена.

2. Выложите их в эмалированную кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения и варите 30 минут.

3. Процедите отвар и уваривайте до уменьшения объема в 2 раза.

4. Замочите желатин в 100 мл воды, нагрейте до растворения и добавьте в отвар.

5. Сахар подсыпайте постепенно при постоянном помешивании.

6. Когда капля остывающего желе перестанет растекаться, снимите кастрюлю с огня и разлейте содержимое по сухим стерилизованным прогретым полулитровым банкам. Накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой (70°C).

7. Пастеризуйте при 90°C: полулитровые банки в течение 8–10 минут, литровые 12–15 минут.

8. Закатайте крышки и, не переворачивая банок, оставьте желе при комнатной температуре до полного охлаждения.

Цукаты

Кожура лимонов – 1 кг

Сахар – 1,4 кг

Вода – 200 мл

1. Кожуру лимонов, срезанную ровными лентами или дольками, опустите в холодную воду и оставьте на 3 суток, каждые 12 часов меняя воду.

2. После этого доведите воду до кипения и варите кожуру 10 минут. Откиньте ее на дуршлаг.

3. Сварите сироп из сахара и 200 мл воды и в него при кипении опустите подготовленную кожуру. Варите 10–15 минут, а затем охладите и выдерживайте в течение 12 часов.

4. Еще дважды варите кожуру по 10–15 минут с интервалом в 7–8 часов.

5. После третьего раза откиньте кожуру на дуршлаг и дайте сиропу стечь.

6. Уложите лимонные корочки на сито и подсушивайте в духовке при температуре 35–45°C до тех пор, пока на них не

закристаллизуется сахар.

7. Уложите цукаты в сухие стеклянные банки, закройте плотными полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте.

Лимоны соленые

Лимоны – 2 кг

Соль – 500 г

Вода – 1,5 л

1. Вымытые крепкие лимоны небольшого размера уложите в трехлитровую банку или эмалированную кастрюлю.

2. Приготовьте рассол, прокипятив воду с солью до полного ее растворения.

3. Рассол остудите и залейте им лимоны.

4. Сверху положите деревянный кружок, а на него – гнет.

5. Поставьте лимоны в погреб или холодильник.

6. Лимоны будут готовы к употреблению спустя 20–30 дней после засолки.

Лимонный шербет (старинный рецепт)

Лимоны – 600 г

Сахар – 800 г

Вода – 200 мл

1. Снимите цедру с лимонов с помощью мелкой терки и смешайте ее с сахаром.

2. Выжмите сок из всех лимонов, разведите его водой и положите сахар.

3. На сильном огне доведите сироп до кипения и варите до тех пор, пока не начнет желироваться.

4. Снимите смесь с огня и энергично мешайте по часовой стрелке деревянной лопаткой, постепенно добавляя по несколько капель лимонного сока.

5. Мешайте шербет, пока он не загустеет. Тогда разложите его по сухим чистым банкам и закройте пергаментной бумагой.

6. Храните в прохладном месте.

Лимонный сидр (старинный рецепт)

Лимоны – 1 кг

Сахар – 600 г

1. Снимите мелкой теркой цедру со всех лимонов и соедините ее с сахаром.

2. Отожмите сок из лимонов, всыпьте сахар и выдерживайте эту смесь 10–12 часов при постоянном помешивании. Вскипятите сидр трижды с интервалом в 2–3 часа.

3. Остудите сироп и разлейте его по небольшим банкам, закрыв их полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Лимоны в соке крыжовника

Лимоны – 1,2 кг

Сок крыжовника зеленых сортов – 1 л

Растительное масло – 50 мл

1. Небольшие лимоны вымойте, проколите заостренной спичкой и уложите в стеклянные банки.

2. Залейте их холодным соком крыжовника.

3. Затем налейте в банки прокаленное и охлажденное растительное масло.

4. Банки закройте пергаментной бумагой или полиэтиленовыми крышками и поставьте на холод.

5. Сок крыжовника можно использовать для приготовления различных напитков, а лимоны с его помощью сохраняются в свежем виде более 3 месяцев.

Лимонная цедра с сахаром

Лимоны – 2 кг

Сахар – 400 г

1. Срежьте острым ножом или снимите мелкой теркой цедру со всех приготовленных лимонов.

2. Разложите ее на противне, выстеленном чистой бумагой, и высушите.

3. Высушенную цедру измельчите в кофемолке или ступке, перемешайте с сахаром и разложите по небольшим стеклянным банкам.

4. Закройте их плотными полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

5. Храните цедру в сухом прохладном месте.

Арбуз

Варенье из арбузных корок

Арбузные корки – 1 кг

Сахар – 1,2 кг

Сода – 10 г

Ванилин – 0,1 г

Вода – 1,8 л

1. Очистите корки от розовой мякоти и верхней зеленой кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Каждый из них проколите вилкой.

2. В 200 мл горячей воды растворите соду и смешайте с 1 л холодной воды.

3. Подготовленные арбузные корки опустите в этот раствор, накройте крышкой и оставьте на 3–4 часа. В другую емкость всыпьте половину сахара (600 г), залейте 600 мл воды, поставьте на огонь и кипятите в течение 15–20 минут.

4. Арбузные корки откиньте на сито или дуршлаг и промойте

под проточной водой.

5. Затем погрузите их в кипящий сироп и варите 15–20 минут.

6. Снимите с огня и выдерживайте 7–8 часов.

7. Добавьте оставшийся сахар (600 г), снова нагрейте массу до кипения и варите 3 часа.

8. В конце варки введите ванилин.

9. Горячее варенье разлейте по чистым подогретым стеклянным банкам и закройте герметичными крышками.

10. Не переворачивая, накройте банки плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из арбузных корок по старинному рецепту

Арбузные корки – 1 кг

Сахар – 1 кг

Имбирь молотый – 500 г

Вода для сиропа – 100 мл

1. Срежьте с арбузных корок зеленую кожицу и розовую мякоть, нарежьте их кубиками и варите в кипящей воде 15–20 минут.

2. Откиньте корки на дуршлаг, дайте воде стечь.

3. Корки уложите в кастрюлю, пересыпая измельченным имбирем. Затем поставьте их в холодное место на 10–12 часов.

4. Промойте корки холодной проточной водой.

5. Приготовьте сироп из сахара и воды и опустите в него арбузные корки.

6. Варите, постоянно снимая пену, в течение 15–20 минут.

7. Горячее варенье разлейте по чистым подогретым стеклянным банкам, закройте герметичными крышками, укутайте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Арбузный мед

1. Арбузы вымойте, разрежьте пополам или на 4 части.

2. С помощью ложки выберите всю мякоть, отожмите через ткань сок.

3. Поставьте полученный арбузный сок на слабый огонь и доведите его до кипения при постоянном помешивании.

4. Процедите сок через марлю, сложенную в 3–4 слоя.

5. Нагревайте сок на сильном огне 10–15 минут, затем убавьте огонь и уваривайте при непрерывном помешивании до тех пор, пока объем не уменьшится в 5–6 раз. При этом необходимо постоянно снимать пену.

6. Готовый арбузный мед должен быть сладким, густым, ароматным и приятного коричневого цвета.

7. Разлейте мед в горячем виде по сухим стерилизованным стеклянным банкам и закатайте их металлическими крышками.

Оставьте продукт до полного охлаждения, не переворачивая банок.

Цукаты

Арбузные корки – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода – 800 мл

Ванилин – 0,2 г

Лимонная кислота – 3 г

1. Очистите корки от розовой арбузной мякоти и, не снимая зеленой кожицы, нарежьте их кубиками.

2. Опустите корки в кипящую воду и варите до мягкости. Откиньте на дуршлаг.

3. Приготовьте сироп из сахара и 100 мл воды. Опустите в него арбузные корки и выдерживайте 7–9 часов при комнатной температуре.

4. Снова варите смесь 10 минут с момента закипания и оставьте еще на 8 часов.

5. Этот прием повторяйте до тех пор, пока все корки не станут прозрачными.

6. В конце варки добавьте ванилин и лимонную кислоту.

7. Откиньте горячие арбузные корки на сито или дуршлаг, дайте стечь сиропу.

8. Обсыпьте готовые цукаты сахаром, перемешайте. Перед расфасовкой встряхните продукт, чтобы удалить лишний сахар.

9. Вы можете подсушить цукаты в духовке при температуре 45–60°С.

Соленые арбузы

Арбузы – 5 кг

Вода – 10 л

Соль – 400 г

Сахар – 1,2 кг

1. Возьмите для засола арбузы небольшого размера и немного недозрелые.

2. Проколите их деревянной спицей в нескольких местах. Тщательно промойте бочку или эмалированный бак и обработайте кипятком.

3. Приготовьте рассол, прогрев его до полного растворения сахара и соли, а затем полностью охладите. Плотно уложите в емкость подготовленные арбузы и залейте их рассолом так, чтобы он покрывал плоды.

4. Сверху положите чистую холщовую ткань, деревянный кружок и гнет.

5. Оставьте арбузы при комнатной температуре на 2–3 суток, а затем храните их на холоде.

6. Спустя 20 дней арбузы будут готовы к употреблению.

Маринованный арбуз

Арбуз – 1,5–2 кг

Сахар – 750 г

Вода – 500 мл

Соль – 3 г

Винный 10%-ный уксус – 180 мл

Молотый имбирь – 2 г

Корица – 3 г

Гвоздика – 3 штуки

Лимонная цедра – 5 г

1. Разрежьте арбуз на части, удалите рыхлую сердцевину, а плотную розовую мякоть нарежьте кубиками.

2. Приготовьте маринад, смешав с водой специи, соль, сахар, цедру и уксус. Нагрейте смесь до кипения.

3. Опустите подготовленные кубики арбузной мякоти в маринад и варите до тех пор, пока они не станут полупрозрачными.

4. Оставьте массу на 2–3 суток, затем слейте маринад, прокипятите его и снова залейте им арбуз.

5. Разложите горячий продукт по прогретым банкам, накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой (85˚С). Стерилизуйте при температуре 100˚С: полулитровые банки в течение 25 минут, а литровые 35 минут.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Дыня

Джем

Дыня очищенная – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода – 500 мл

Лимонная кислота – 2 г

Ванилин – 0,2 г

1. Дыню с плотной мякотью нарежьте небольшими кубиками. Бланшируйте их в кипящей воде 3 минуты и немедленно охладите в проточной.

2. Откиньте дыню на дуршлаг и дайте воде стечь.

3. Приготовьте сироп, используя воду после бланширования, в которую добавьте сахар.

4. Залейте кипящим сиропом кусочки дыни и уваривайте до готовности.

5. Перед окончанием варки добавьте лимонную кислоту и ванилин.

6. Разлейте джем в горячем виде по сухим, хорошо прогретым

стеклянным банкам. Закатайте их прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Повидло

Дыня очищенная – 500 г

Яблочное пюре – 450 г

Сахар – 600 г

Вода – 100 мл

Лимонная кислота – 3 г

1. Дыню нарежьте небольшими кусочками и поместите в дуршлаг.

2. Опустите дыню в кипяток на 5–10 минут.

3. Протрите ее через сито.

4. Налейте на дно кастрюли воду, выложите дынное и готовое яблочное пюре, перемешайте и поставьте на слабый огонь.

5. Уваривайте в течение 35–40 минут при постоянном помешивании деревянной лопаткой. Небольшими порциями добавляйте к массе сахар.

6. Перед окончанием варки добавьте лимонную кислоту.

7. Разложите повидло в горячем виде по сухим прогретым стеклянным банкам. Закатайте их прокипяченными металлическими крышками и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения при комнатной температуре.

Мармелад

Дыня – 1 кг

Сахар – 1 кг

Вода – 400 мл

1. Спелую дыню очистите от кожицы и семян и нарежьте маленькими кусочками.

2. Залейте их водой и варите до мягкости.

3. Слейте воду и протрите дыню через сито.

4. В слитую воду добавьте сахар и сварите сироп.

5. Соедините пюре с сиропом и уваривайте до загустения.

6. Готовый мармелад разложите в горячем виде по сухим стерилизованным банкам и закройте герметичными крышками.

7. Оставьте продукт до полного охлаждения при комнатной температуре, не переворачивая банок.

Желе

Дыня очищенная – 1 кг

Сахар – 2 кг

Вода – 1 л

Лимон – 1 штука

1. Слегка недозрелую дыню нарежьте небольшими кусками и залейте холодной водой.

2. Лимон нарежьте вместе с кожурой тонкими ломтиками и добавьте к дыне.

3. Поставьте таз на слабый огонь, доведите содержимое до кипения и варите, пока дыня не станет прозрачной.

4. Процедите отвар и отожмите мякоть.

5. Поставьте полученный сок на слабый огонь и варите, постепенно добавляя сахар, до загустения.

6. Разлейте горячее желе по сухим прогретым банкам, накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой (75–80°С).

7. Стерилизуйте при температуре 100°С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 30 минут.

8. Закатайте крышки. Не переворачивая, накройте банки с желе плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Цукаты

Дынные корки – 1 кг

Сахар – 1,6 кг

Вода – 700 мл

Ванилин – 0,2 г

Лимонная кислота – 3 г

1. Очистите корки от кожицы и остатков мякоти, нарежьте их кубиками.

2. Опустите корки в кипящую воду и варите до мягкости. Откиньте на дуршлаг.

3. Приготовьте сироп из сахара и 100 мл воды. Опустите в него дынные корки и выдерживайте 6–8 часов при комнатной температуре.

4. Снова варите массу 10–15 минут с момента закипания и оставьте еще на 8 часов.

5. Этот прием повторяйте до тех пор, пока все корки не станут прозрачными.

6. В конце варки добавьте ванилин и лимонную кислоту.

7. Откиньте горячие дынные корки на сито или дуршлаг, дайте стечь сиропу.

8. Обсыпьте готовые цукаты сахаром, перемешайте.

9. Перед расфасовкой встряхните продукт, чтобы удалить лишний сахар.

10. Вы можете подсушить цукаты в духовке при температуре 50–60°С.

Маринованная дыня

Дынная мякоть – 3 кг

Сахар – 550 г

Вода – 1,5 л

Уксус 5%-ный – 200 мл

Корица – 2 г

Гвоздика – 4 штуки

Соль по вкусу

1. Нарежьте плотную мякоть дыни кубиками.

2. Бланшируйте их в кипящей воде 2–3 секунды, после чего немедленно охладите в проточной холодной.

3. Приготовьте маринад, смешав с водой соль, сахар и уксус. Нагрейте смесь до кипения.

4. На дно подготовленных банок поместите специи и уложите на них ломтики дыни.

5. Влейте в прогретые банки горячий маринад, накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой (65°С). Стерилизуйте при температуре 100°С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Консервирование овощей, зелени

Виды консервов из овощей

Маринованные овощи

После первоначальной подготовки и обработки (мойка, сортировка) овощи надо выложить в литровые или трехлитровые простерилизованные банки и залить приготовленным маринадом. В состав последнего чаще всего входят вода, уксус, соль и различные приправы и специи, которые придают овощам оригинальный вкус и аромат.

Соленые овощи

Овощи, предназначенные для засаливания, следует тщательно помыть, рассортировать и уложить (целиком или нарезанными половинками и четвертинками) в простерилизованные банки. Отдельно надо приготовить рассол и залить им овощи.

Банки можно сразу закатать прокипяченными крышками или оставить на несколько дней открытыми. По прошествии указанного в рецепте времени овощи будут готовы к употреблению.

Квашеные овощи

Для того чтобы приготовить квашеные блюда, необходимо тщательно подготовить овощи – помыть, перебрать, удалить поврежденные экземпляры. После этого овощи надо выложить в бочку или другую подходящую емкость, добавить подготовленную заливку, состоящую из соли, воды и различных приправ, и оставить на несколько дней для брожения.

В течение указанного в рецепте времени нужно снимать образующуюся пену и по необходимости добавлять заливку. По окончании процесса брожения овощи следует разложить по простерилизованным банкам и закатать прокипяченными крышками.

Овощная икра

Для приготовления икры подходят самые разнообразные овощи, но чаще всего используются сладкий перец, баклажаны и кабачки. Все овощи перед консервированием следует тщательно перебрать, помыть, удалить из них плодоножки и семена (если есть такая необходимость), а мякоть измельчить, нарезав или натерев на крупной терке.

После этого необходимо в эмалированной подходящей посуде соединить овощи, соль и специи, добавить небольшое количество воды, если оно указано в рецепте, поставить на огонь и варить до готовности.

Горячую овощную икру следует разложить по

простерилизованным полулитровым или литровым банкам, закатать прокипяченными капроновыми или металлическими крышками, перевернуть вниз горлышком и остудить при комнатной температуре.

Консервированный салат

Салат может быть приготовлен из самых разнообразных овощей: томатов, огурцов, баклажанов, кабачков, сладкого перца и т. д. Прежде чем приступить к приготовлению этого блюда, тщательно помойте овощи, удалите плодоножки и семена, а также нарежьте в зависимости от вида (кольцами, кружочками, дольками, соломкой).

Капусту, морковь и сладкий перец перед приготовлением салата необходимо бланшировать в течение нескольких минут в кипятке, а затем сразу же остудить в холодной воде.

Овощную смесь поместите в подходящую эмалированную посуду, посолите, добавьте специи по рецепту, тщательно перемешайте, переложите в дуршлаг и оставьте на 30–40 минут.

Под дуршлаг желательно поставить емкость для сбора выделяющегося из овощей сока. По прошествии указанного времени овощи надо переложить в полулитровые или литровые простерилизованные банки.

Стерилизовать консервированный салат необходимо в течение 20 (для полулитровых банок) или 25 минут (для литровых). После этого банки надо закатать прокипяченными крышками, перевернуть вниз горлышком и остудить.

Основные заготовки из овощей

Кабачки

Кабачки по-украински

Кабачки – 1 кг

Растительное масло – 100 мл

Столовый уксус – 60 мл

Чеснок – 20 г

Зелень петрушки и укропа – 10 г

Соль по вкусу

1. Кабачки помойте, очистите от кожуры, обрежьте оба конца, удалите семена, мякоть нарежьте тонкими кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле (50 мл) до образования золотистой корочки.

2. Чеснок очистите и измельчите.

3. Зелень нарубите и выложите вместе с чесноком на дно простерилизованных литровых банок. Влейте растительное масло и уксус и посолите.

4. Кабачки выложите в банки, стерилизуйте в кипящей воде в течение 45 минут и закатайте прокипяченными крышками.

Консервированные кабачки с хреном

Кабачки – 2 кг

Вода – 1 л

5%-ный уксус – 200 мл

Листья хрена – 20 г

Зелень петрушки и сельдерея – 20 г

Черный перец горошком – 5 штук

Листья мяты – 4 штуки

Лавровый лист – 2 штуки

Чеснок – 3 зубчика

Жгучий перец – 1 стручок

Соль – 3 столовые ложки

1. Кабачки тщательно помойте и разрежьте на небольшие кусочки.

2. Стручковый перец нарежьте кольцами.

3. Чеснок очистите и измельчите.

4. Зелень помойте, уложите на дно полулитровых банок вместе с чесноком, листьями хрена и мяты и специями.

5. Сверху выложите кабачки.

6. В отдельной посуде приготовьте маринад, вскипятив воду с солью и добавив уксус.

7. Маринад влейте в банки с кабачками, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 8 минут на

водяной бане и закатайте.

Кабачки в томатном соусе

Кабачки – 7 кг

Томаты – 3 кг

Морковь – 1,5 кг

Растительное масло – 500 мл

Репчатый лук – 250 г

Корни петрушки, сельдерея и пастернака – 150 г

Соль – 100 г

Молотый душистый перец – 10 г

Черный перец горошком – 10 г

Зелень петрушки и укропа – 1 пучок

Сахар – 3 столовые ложки

1. Лук, морковь и коренья очистите, измельчите и обжарьте в разогретом растительном масле по отдельности.

2. Кабачки помойте, очистите от кожуры, нарежьте тонкими кружочками и обжарьте в масле до румяной корочки.

3. Зелень помойте, нарубите и соедините с луком, морковью и кореньями.

4. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку и варите на медленном огне до загустения и уменьшения первоначального объема в 2 раза.

5. К томатной пасте добавьте специи, сахар и соль.

6. В банки налейте небольшое количество томатного соуса, слоями выложите кабачки, морковь, лук и коренья, залейте оставшимся соусом, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 50 минут.

7. Банки закатайте и храните в холодном месте.

Икра из кабачков со специями

Кабачки – 1,8 кг

Репчатый лук – 200 г

Растительное масло – 150 мл

Чеснок – 20 г

9%-ный уксус – 2 столовые ложки

Сахар – 1 чайная ложка

Соль – 1 чайная ложка

Красный молотый перец – 1 чайная ложка

Черный молотый перец – 1 чайная ложка

Душистый молотый перец – 1 чайная ложка

Зелень петрушки по вкусу

1. Кабачки помойте, нарежьте тонкими кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле.

2. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и тщательно разотрите с солью.

3. Лук очистите, измельчите, обжарьте в небольшом количестве разогретого растительного масла и соедините с красным молотым перцем.

4. Зелень помойте, нарубите, обжарьте в масле и пропустите вместе с луком, чесноком и кабачками через мясорубку.

5. В полученную массу добавьте душистый и черный перец, сахар, уксус и соль, тщательно перемешайте и разложите по полулитровым чистым банкам.

6. Банки стерилизуйте в течение 75 минут в кипящей воде, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Фаршированные кабачки

Кабачки – 1 кг

Томаты – 600 г

Морковь – 300 г

Растительное масло – 150 мл

Репчатый лук – 300 г

5%-ный уксус – 60 мл

Корни петрушки, сельдерея и пастернака – 30 г

Зелень петрушки – 10 г

Молотый душистый перец – 1 г

Лавровый лист – 2 штуки

Соль – 2 столовые ложки

Сахар – 1,5 столовой ложки

1. Коренья, в том числе и морковь, очистите, измельчите и обжарьте до полуготовности в разогретом растительном масле.

2. Кабачки помойте, разрежьте вдоль пополам, аккуратно выньте часть мякоти с семенами, посыпьте солью (0,5 чайной ложки) и оставьте на 20 минут.

3. По прошествии указанного времени слейте образовавшийся сок.

4. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле.

5. Зелень помойте и нарубите.

6. Соедините коренья, зелень и лук. Полученной массой нафаршируйте половинки кабачков и выложите их в литровые банки.

7. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку. Полученную массу поставьте на медленный огонь, добавьте сахар, соль и специи и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза. Влейте уксус и тщательно перемешайте.

8. Полученным томатным соусом залейте кабачки. Банки накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 1 часа. Банки закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

Маринованные кабачки с чесноком

Кабачки – 7 кг

Растительное масло – 1 л

6%-ный уксус – 300 мл

Чеснок – 6 головок

Соль – 5 столовых ложек

Зелень петрушки и укропа по вкусу

1. Кабачки вымойте, нарежьте кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле.

2. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

3. Зелень помойте и нарубите.

4. В литровые банки налейте уксус и растительное масло, положите чеснок, зелень и кабачки, посыпьте солью, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 40 минут в кипящей воде.

5. Банки закатайте и поставьте горлышком вниз в холодное место.

Патиссоны

Маринованные патиссоны

Патиссоны – 3 кг

Вода – 2 л

Соль – 100 г

70%-ная уксусная кислота – 25 мл

Душистый перец горошком – 30 штук

Листья мяты – 15 штук

Лавровый лист – 10 штук

Листья хрена – 6 штук

Острый стручковый перец – 1 штука

Чеснок – 1 головка

Зелень сельдерея – 1 пучок

Зелень укропа – 1 пучок

Зелень петрушки – 1 пучок

Сахар – 1 столовая ложка

Бадьян, корица, гвоздика по вкусу

1. Зубчики чеснока очистите и разрежьте на половинки. Стручковый перец помойте и нарежьте тонкими колечками.

2. Зелень петрушки, укропа и сельдерея, листья мяты и хрена помойте и нарубите.

3. Патиссоны тщательно помойте, разрежьте на несколько частей, бланшируйте в течение 5 минут в кипятке, после чего сразу же остудите под струей холодной воды.

4. В отдельной посуде приготовьте маринад: соедините воду, уксус, соль и сахар, добавьте бадьян, корицу и гвоздику по вкусу и доведите полученную жидкость до кипения.

5. На дно полулитровых банок положите лавровый лист, душистый и острый перец, чеснок, далее уложите зелень и патиссоны, залейте горячим маринадом, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 5 минут.

6. Банки закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Икра из патиссонов

Патиссоны – 1,8 кг

Репчатый лук – 1,2 кг

Растительное масло – 100 мл

5%-ный уксус – 60 мл

Соль – 20 г

Сахар – 10 г

Зелень петрушки и укропа – 10 г

Чеснок – 2 зубчика

1. Патиссоны вымойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте кружочками, обжарьте до золотистого цвета в разогретом растительном масле, немного остудите и пропустите через мясорубку.

2. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета в растительном масле.

3. Чеснок очистите, измельчите и разотрите с солью.

4. Зелень помойте и нарубите.

5. Патиссоны соедините с луком, чесноком, зеленью, сахаром и уксусом, тщательно перемешайте и выложите в простерилизованные полулитровые банки.

6. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте еще 20 минут и закатайте.

7. Остудите, перевернув банки вниз горлышком.

Огурцы

Соленые огурцы по-болгарски

Огурцы – 10 кг

Соль – 500 г

Корень хрена – 300 г

Растительное масло – 300 мл

Стебли и соцветия укропа – 150 г

Черный молотый перец – 10 г

Вода – 7,5 л

Уксусная эссенция – 5 столовых ложек

1. В отдельной посуде соедините соль и воду, доведите полученную жидкость до кипения и остудите.

2. Корень хрена очистите и измельчите.

3. Полученным рассолом залейте помытые огурцы и оставьте на 24 часа.

4. По прошествии указанного времени уложите огурцы в

простерилизованные банки вместе с хреном, укропом и черным перцем, добавьте уксусную эссенцию и рассол, а затем налейте растительное масло. Банки закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Соленые огурцы с эстрагоном

Огурцы – 10 кг

Вода – 7,5 л

Соль – 750 г

Листья черной смородины – 350 г

Листья вишни – 300 г

Листья хрена – 300 г

Укроп с зонтиками – 300 г

Чеснок – 4 головки

Корень хрена – 3 штуки

Корень сельдерея – 3 штуки

Жгучий стручковый перец – 1 штука

Эстрагон – 1 пучок

Зелень сельдерея – 1 пучок

1. Коренья очистите и нашинкуйте.

2. Часть специй, зелени, листьев указанных растений и кореньев выложите на дно эмалированной посуды. Огурцы помойте и уложите в кастрюлю со специями.

3. Оставшиеся коренья, листья и специи выложите сверху, накройте деревянным кружком и гнетом, оставьте на 6 недель. Желательно, чтобы на деревянном кружке было 2 отверстия – для добавления рассола и выхода воздуха.

4. Для приготовления рассола соедините воду с солью и доведите полученную жидкость до кипения. Влейте немного рассола при закладке ингредиентов на соление и подливайте его в кастрюлю время от времени.

Маринованные острые огурцы

Огурцы – 10 кг

Сахар – 500 г

Соль – 400 г

Зелень укропа – 250 г

Семена горчицы – 20 г

Зелень эстрагона – 15 г

Корень хрена – 15 г

Молотый черный перец – 5 г

Чеснок – 2 головки

9%-ный уксус – 1,4 л

Вода – 8 л

1. Корень хрена и чеснок очистите и измельчите.

2. Зелень укропа и эстрагона помойте, нарежьте и выложите

на дно подготовленных трехлитровых банок вместе с хреном, чесноком, семенами горчицы и черным перцем. Огурцы помойте и вертикально уложите в банки.

3. В отдельной посуде приготовьте маринад из воды и уксуса с добавлением сахара и соли.

4. Огурцы залейте кипящим маринадом и пастеризуйте в течение 30 минут.

5. После этого закатайте банки крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Маринованные огурцы с луком

Огурцы – 10 кг

Репчатый лук – 800 г

Укроп с семенами – 200 г

Корень хрена – 20 г

Соль – 400 г

Сахар – 150 г

Лимонная кислота – 150 г

Чеснок – 1 головка

Черный перец горошком – 15 штук

Семена горчицы – 15 штук

Лавровый лист – 5 штук

Вода – 10 л

1. Чеснок, лук и корень хрена очистите. Лук измельчите, корень хрена нарежьте небольшими кусочками.

2. Огурцы помойте, плотно уложите в трехлитровые банки, добавьте в каждую банку по 1 зубчику чеснока, кусочку корня хрена, веточке укропа и горсти репчатого лука.

3. В отдельной посуде приготовьте маринад из лимонной кислоты, сахар, соли, воды, семян горчицы, лаврового листа и черного перца.

4. Маринад вскипятите и влейте в банки с огурцами.

5. Банки пастеризуйте в течение 30 минут, после чего закатайте крышками и поставьте вниз горлышком.

Маринованные огурцы с хреном

Огурцы – 5 кг

9%-ный уксус – 1 л

Корень хрена – 1 штука

Репчатый лук – 2 штуки

Чеснок – 2 головки

Белый перец горошком – 5 штук

Черный перец горошком – 5 штук

Английский перец горошком – 5 штук

Гвоздика – 4 штуки

Горчица – 4 столовые ложки

1. Огурцы помойте, нарежьте ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте предварительно подогретым уксусом и оставьте на 2 дня.

2. По прошествии указанного времени слейте уксус, доведите его до кипения, снова залейте им огурцы и оставьте еще на 2 дня.

3. Тщательно измельчите гвоздику, черный, белый и английский перец.

4. Чеснок, лук и корень хрена очистите, натрите на мелкой терке, соедините с горчицей и истолченными специями.

5. Огурцы выньте из уксуса, обваляйте в полученной смеси, положите в простерилизованные литровые банки, залейте уксусом и закатайте крышками.

Маринованные огурцы со сладким перцем

Огурцы – 10 кг

Сладкий перец – 2 кг

Репчатый лук – 1 кг

Зелень укропа – 600 г

Зелень петрушки – 400 г

Зелень сельдерея – 400 г

Чеснок – 400 г

Корень хрена – 400 г

Сахар – 800 г

Соль – 800 г

Черный молотый перец – 40 г

9%-ный уксус – 4,8 л

Вода – 10 л

1. Огурцы залейте водой, оставьте на несколько часов, а затем нарежьте тонкими кружочками.

2. Лук и чеснок очистите и нарежьте.

3. Зелень помойте и нарубите.

4. Корень хрена очистите, помойте и нарежьте кубиками.

5. Перец очистите от семян, мякоть нарежьте соломкой.

6. В отдельной посуде приготовьте маринад из воды, уксуса, соли, сахара и черного перца.

7. Овощи выложите в простерилизованные банки, залейте кипящим маринадом и стерилизуйте в течение 15 минут, после чего закатайте крышками.

Огурцы, консервированные с щавелевым соком

Огурцы – 1 кг

Вода – 800 мл

Щавель – 300 г

1. Огурцы помойте, обдайте кипятком и переложите в трехлитровые простерилизованные банки.

2. Щавель помойте, отварите в небольшом количестве воды,

тщательно протрите через металлическое сито.

3. Щавелевую массу переложите в эмалированную кастрюлю, добавьте воду, доведите до кипения и прогревайте в течение 3 минут.

4. Огурцы залейте горячей щавелевой массой, оставьте на несколько минут, слейте, снова доведите до кипения и влейте снова в банки.

5. Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Малосольные огурцы

Огурцы – 5 кг

Зонтики укропа – 200 г

Листья вишни – 150 г

Листья смородины – 150 г

Листья хрена – 150 г

Листья любистока – 8 штук

Сладкий перец – 8 штук

Чеснок – 2 головки

Вода – 5 л

Соль – 100 г

1. Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 12 часов.

2. Перец разрежьте пополам, не удаляя семян.

3. Чеснок очистите.

4. Огурцы плотно уложите в простерилизованные банки и добавьте чеснок, пряную зелень и листья перечисленных растений (1/3 из них положите на дно, 1/3 должна оказаться в середине банки, 1/3 – сверху).

5. В 2,5 л холодной воды растворите 3 столовые ложки соли, процедите полученную жидкость через сложенную в несколько слоев марлю и влейте в банки с огурцами. Сверху положите деревянный кружок и гнет, оставьте на 5 дней.

6. По прошествии указанного времени снимите пену, слейте жидкость, выньте все ингредиенты и промойте их под струей холодной воды.

7. В отдельной посуде приготовьте второй рассол, соединив оставшуюся соль и воду. Жидкость процедите.

8. Огурцы и остальные ингредиенты положите обратно в банки, залейте новым рассолом, закройте прокипяченными крышками и поставьте в холодное место на хранение.

Маринованные корнишоны

Корнишоны – 10 кг

Вода – 8,5 л

Сахар – 750 г

Соль – 500 г

70%-ная уксусная эссенция – 320 мл
Лавровый лист – 10 штук
Гвоздика – 10 штук
Душистый перец горошком, черный перец горошком, корица по вкусу

1. Корнишоны переберите, помойте, выложите в эмалированную посуду слоем около 5 см, пересыпьте небольшим количеством соли и оставьте в холодном месте на 2 дня.

2. По прошествии указанного времени помойте корнишоны и положите в простерилизованные трехлитровые банки.

3. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого соедините воду, сахар и оставшуюся соль, доведите полученную жидкость до кипения, прогревайте в течение 5 минут, затем добавьте специи и оставьте на огне еще на 10 минут. Перед окончанием приготовления добавьте в маринад уксусную эссенцию.

4. Корнишоны залейте полученным маринадом, закройте банки полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте.

Пикули
Мелкие огурцы – 25 штук
Лук-севок – 25 штук
Чеснок – 25 зубчиков
Мелкие томаты – 20 штук
Мелкая морковь – 5 штук
Сладкий перец – 5 штук
Мелкие патиссоны – 2 штуки
Яблоко – 1 штука
Цветная капуста – 1 кочан
Вода – 2 л
5%-ный уксус – 200 мл
Сахар – 150 г
Соль – 130 г
Лавровый лист – 6 штук
Гвоздика – 6 штук
Черный перец горошком – 5 штук
Стебли сельдерея и петрушки
Зонтики укропа
Листья черной смородины
Листья вишни

1. Капусту помойте, разделите на соцветия и несколько раз обдайте кипятком.

2. Морковь помойте, очистите и нарежьте кружочками.

3. Патиссоны помойте и нарежьте.

4. Сладкий перец и яблоко очистите от семян, мякоть нарежьте ломтиками.

5. Огурцы и томаты помойте.

6. Стебли сельдерея, петрушки помойте и нарежьте кусочками. Лук и чеснок очистите.

7. На дно литровых банок выложите укроп, листья смородины и вишни, подготовленные овощи.

8. В отдельной посуде приготовьте маринад: соедините горячую воду, сахар, соль, уксус, перец горошком, лавровый лист и гвоздику.

9. Горячим маринадом залейте овощи, банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 12 минут на водяной бане и закатайте.

Томаты

Маринованные томаты по-грузински

Зеленые томаты – 1 кг

Ядра грецких орехов – 175 г

9%-ный уксус – 150 мл

Чеснок – 10 головок

Острый стручковый перец – 0,5 штуки

Сушеная мята – 1 чайная ложка

Семена кориандра – 1 чайная ложка

Сушеная зелень базилика – 0,5 чайной ложки

Сушеная зелень эстрагона – 0,5 чайной ложки

1. Чеснок очистите и измельчите вместе с острым перцем и ядрами грецких орехов. Полученную массу тщательно истолките, выжмите сок и соедините его с кориандром, мятой, базиликом, эстрагоном и уксусом.

2. Томаты помойте, залейте кипящей водой и оставьте на 20 минут.

3. По прошествии указанного времени разрежьте томаты на несколько частей, положите в литровые банки, добавьте полученную смесь, залейте выжатым соком. Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Томаты, фаршированные овощами и кореньями

Томаты – 6,5 кг

Морковь – 4 кг

Репчатый лук – 600 г

Корень пастернака – 250 г

Корень сельдерея – 130 г

Корень петрушки – 130 г

Зелень сельдерея – 50 г

Зелень петрушки – 50 г

Зелень укропа – 50 г

Соль – 100 г

Сахар – 100 г

Растительное масло – 100 мл

Красный горький перец – 15 г

Черный молотый перец – 10 г

1. Примерно 4 кг томатов (наиболее крепкие) помойте, надрежьте около плодоножки и выньте мякоть с помощью чайной ложки.

2. Оставшиеся томаты помойте, нарежьте небольшими кусочками, соедините с извлеченной мякотью, переложите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения.

3. В полученную томатную пасту добавьте сахар, красный, черный перец и половину соли, непрерывно помешивая, прогревайте в течение 5 минут.

4. Лук очистите, измельчите и обжаривайте в разогретом растительном масле до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок.

5. Корни петрушки, сельдерея и пастернака, а также морковь очистите, нарежьте достаточно тонкими кружочками и обжарьте по отдельности в растительном масле.

6. Зелень петрушки, укропа и сельдерея помойте и нарубите.

7. Лук, зелень и коренья соедините, посолите и используйте полученную смесь для фарширования подготовленных томатов.

8. Томаты накройте отрезанными крышечками, положите в банки, залейте томатным соусом, предварительно нагретым до температуры 85–90˚С.

9. Стерилизуйте литровые банки в течение 1 часа в кипящей воде, а после этого закатайте лакированными крышками.

Консервированные половинки томатов

Томаты – 2 кг

Вода – 1 л

Репчатый лук – 2 штуки

Черный перец горошком – 6 штук

Растительное масло – 1 столовая ложка

Уксус – 1 столовая ложка

Сахар – 1 столовая ложка

Соль – 1 столовая ложка

1. Томаты помойте, разрежьте на половинки и положите в простерилизованные банки.

2. В отдельной посуде соедините воду, сахар, соль и черный перец, доведите до кипения, добавьте уксус и растительное масло.

3. Полученным горячим маринадом залейте томаты.

Закатайте банки крышками и поставьте в холодное место.

Томаты, консервированные с чесноком

Томаты – 2 кг

Вода – 1 л

Чеснок – 5 зубчиков

Сахар – 3 столовые ложки

9%-ный уксус – 1 столовая ложка

Соль – 1 столовая ложка

1. Томаты помойте, нарежьте четвертинками и выложите в простерилизованные банки.

2. Чеснок очистите и добавьте к томатам.

3. В отдельной посуде приготовьте заливку. Для этого соедините воду, уксус, сахар и соль, доведите полученную жидкость до кипения и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

4. Полученным маринадом залейте томаты и чеснок.

5. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 10 минут и закатайте.

Томаты, консервированные с лимонной кислотой

Томаты – 2 кг

Томатный сок – 1 л

Соль – 20 г

Сахар – 10 г

Лимонная кислота – 2 г

1. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, а мякоть аккуратно выложите в простерилизованные литровые банки.

2. Томатный сок доведите до кипения, соедините с сахаром, лимонной кислотой и солью.

3. Томаты залейте соком, накройте банки крышками, стерилизуйте в слабо кипящей воде в течение 20 минут, закатайте и остудите.

4. Храните в холодном месте.

Томаты с чесноком и хреном

Томаты – 2 кг

Вода – 1 л

Соль – 25 г

Чеснок – 20 г

Укроп – 15 г

Зелень эстрагона – 10 г

Корень хрена – 10 г

Жгучий красный перец – 2 г

1. Томаты помойте, положите в банки вместе с половиной пряной зелени, очищенного чеснока и жгучего перца. В отдельной

посуде соедините воду и соль, доведите полученную жидкость до кипения и влейте ее в банки в горячем виде.

2. Оставьте банки на 5 дней в теплом месте, накрыв прокипяченными полиэтиленовыми крышками.

3. По прошествии указанного времени слейте заливку, доведите ее до кипения, добавьте оставшиеся ингредиенты и влейте обратно. Банки закатайте крышками и остудите.

Томаты с луком

Томаты – 2 кг

Репчатый лук – 2 штуки

Яблочный сок – 1 л

Сахар – 30 г

Соль – 30 г

1. Лук очистите и нарежьте кольцами.

2. Томаты помойте, бланшируйте в течение 1 минуты в кипящей воде, выложите в трехлитровые банки и добавьте лук.

3. Соедините сахар, соль и яблочный сок, доведите до кипения и залейте полученной жидкостью томаты. Банки закатайте и храните в прохладном месте.

Острые томаты

Зеленые томаты – 5 кг

Сладкий перец – 4 штуки

Горький стручковый перец – 4 штуки

Чеснок – 2 головки

Зелень укропа – 1 пучок

Зелень петрушки и сельдерея – 1 пучок

Соль – 5 столовых ложек

1. Сладкий и горький перец помойте, удалите плодоножки и семена, а мякоть пропустите через мясорубку.

2. Зелень помойте, измельчите и соедините с перцем. Полученную массу тщательно перемешайте и посолите.

3. Чеснок очистите и нарежьте небольшими кусочками.

4. Томаты помойте, сделайте крестообразные надрезы в области плодоножки, положите в образовавшиеся углубления по кусочку чеснока и 0,5 чайной ложки смеси перца и зелени.

5. Томаты уложите в простерилизованные банки, закройте полиэтиленовыми крышками и храните в холодном месте.

6. К употреблению консервы будут пригодны через 2–3 недели после приготовления.

Салат из томатов по-болгарски

Зеленые томаты – 1 кг

Сладкий перец – 900 г

Репчатый лук – 600 г

Зелень сельдерея – 100 г

Сахар – 50 г

Соль – 40 г

Молотый черный перец – 10 г

9%-ный уксус – 1 столовая ложка

1. Томаты помойте и нарежьте дольками.

2. Перец бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, остудите в холодной воде, удалите семена и плодоножки, а мякоть нарежьте соломкой.

3. Лук очистите и нарежьте кольцами.

4. Сельдерей помойте и нарубите.

5. Овощи перемешайте, положите в эмалированную посуду и соедините с уксусом, сахаром, перцем и солью.

6. Полученную массу выложите в стерилизованные полулитровые банки.

7. Стерилизуйте салат в течение 15 минут, затем закатайте крышками и поставьте остывать, перевернув банки вниз горлышком.

Салат из зеленых томатов

Зеленые томаты – 4 кг

Репчатый лук – 1 кг

Морковь – 1 кг

Белокочанная капуста – 1 кг

Сладкий перец – 500 г

Томатный соус – 500 мл

Растительное масло – 1 л

Вода – 250 мл

Лавровый лист – 5 штук

Сахар и соль по вкусу

1. Морковь очистите и нарежьте соломкой.

2. Капусту нашинкуйте.

3. У сладкого перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте кольцами.

4. Лук очистите и измельчите.

5. Томаты помойте, нарежьте тонкими кружочками, соедините с остальными овощами, залейте томатным соусом, добавьте растительное масло, лавровый лист, сахар и соль и оставьте на 20 минут.

6. Полученную массу переложите в эмалированную посуду, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 40–50 минут. Во время варки добавьте воду.

7. Салат снимите с огня, разложите по полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Закуска из томатов и перца

Томаты – 7,5 кг

Сладкий перец – 5 кг
Репчатый лук – 2 кг
Растительное масло – 1 л
Зелень петрушки – 200 г
Сахар – 80 г
Соль – 80 г

1. Томаты помойте, нарежьте небольшими ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю и нагрейте до кипения. После этого протрите через металлическое сито, еще раз поставьте на огонь и варите до тех пор, пока первоначальный объем полученной массы не уменьшится в 2 раза.

2. У перца удалите плодоножки и семена, нарежьте мякоть небольшими кусочками и обжарьте в разогретом растительном масле.

3. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в масле до приобретения золотистого оттенка.

4. Зелень нарубите. В томатное пюре добавьте 400 мл растительного масла, сахар и соль, прогревайте в течение 1 минуты, затем поочередно добавьте перец, лук и зелень и доведите до кипения.

5. Готовый продукт сразу же переложите в полулитровые банки, стерилизуйте в течение 20 минут и закатайте.

Лечо
Томаты – 3 кг
Сладкий перец – 1,5 кг
Морковь – 500 г
Сахар – 250 г
Растительное масло – 250 мл
9%-ный уксус – 100 мл
Репчатый лук – 3 штуки
Соль – 2 столовые ложки

1. Томаты помойте, пропустите через мясорубку и выложите в эмалированную посуду вместе с сахаром, солью и растительным маслом.

2. Полученную массу доведите до кипения и варите в течение 15 минут.

3. Морковь очистите, помойте, натрите на крупной терке и добавьте к томатной массе вместе с уксусом. Смесь кипятите еще 15 минут.

4. Лук очистите и измельчите.

5. Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть помойте и нарежьте соломкой, после чего добавьте к овощам вместе с луком и варите еще 30 минут.

6. Лечо разложите по банкам, закатайте крышками,

переверните вниз горлышком и остудите.

Томатный сок

Томаты – 5 кг

1. Томаты помойте и пропустите вместе с кожицей через мясорубку со специальной насадкой для отжима сока.

2. Полученную массу переложите в эмалированную посуду, доведите до кипения и снимите пену.

3. Когда пена перестанет образовываться, перелейте сок в подогретые литровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 15 минут и закатайте.

Томатное пюре

Томаты – 10 кг

1. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, разрежьте мякоть на части, положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и варите в течение 20 минут – до тех пор, пока масса не станет однородной.

2. Полученную массу протрите через металлическое сито, прогревайте при постоянном помешивании в течение 10 минут, разложите в горячем виде по полулитровым банкам, стерилизуйте на водяной бане в течение 25 минут и закатайте.

Кетчуп по-болгарски

Томаты – 1 кг

Сладкий перец – 500 г

Растительное масло – 50 мл

Чеснок – 5 зубчиков

Лавровый лист – 2 штуки

Зелень петрушки и укропа по вкусу

Черный молотый перец и соль по вкусу

1. Чеснок очистите и истолките.

2. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку.

3. У перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте мелкими кусочками, добавьте вместе с чесноком, растительным маслом, лавровым листом, солью и перцем в томатную массу, дайте закипеть, убавьте огонь и варите в течение 1 часа при постоянном помешивании.

4. Зелень помойте, нарубите, добавьте к кетчупу, еще раз доведите его до кипения и разлейте по банкам или бутылкам.

5. Готовый продукт храните в холодильнике.

Кетчуп с баклажанами

Баклажаны – 5 кг

Томаты – 4 кг

Сладкий перец – 650 г

Репчатый лук – 500 г
Морковь – 500 г
Растительное масло – 550 мл
Мука – 220 г
Соль – 100 г
Сахар – 100 г
Зелень петрушки и укропа – 50 г
Молотый черный перец – 2 г
Молотый душистый перец – 2 г

1. У томатов удалите плодоножки, обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть небольшими дольками, положите в эмалированную кастрюлю и варите до размягчения. Полученную массу протрите через сито и прогревайте до тех пор, пока ее первоначальный объем не уменьшится в 2 раза.

2. Зелень помойте и нарубите.

3. Лук и морковь очистите, нарежьте и обжарьте по отдельности в разогретом растительном масле.

4. У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой.

5. Баклажаны помойте, нарежьте тонкими ломтиками, посолите и оставьте на 30 минут, после чего слейте образовавшийся сок, запанируйте ломтики в муке и обжарьте в разогретом растительном масле.

6. Томатную пасту соедините с овощами и зеленью, добавьте сахар, соль и перец, поставьте на медленный огонь и тушите в течение 1 часа, постоянно помешивая полученную массу.

7. Горячий готовый кетчуп разлейте по полулитровым подогретым банкам, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 1 часа, после чего закатайте и остудите, перевернув вниз горлышком.

Кисло-сладкий кетчуп
Томаты – 5 кг
Сахар – 300 г
Соль – 50 г
Гвоздика – 40 штук
Душистый перец горошком – 40 штук
Черный перец горошком – 30 штук
9%-ный уксус – 3 столовые ложки
Корица – 1 чайная ложка

1. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками, положите в эмалированную посуду и распарьте, после чего протрите через металлическое сито.

2. Полученную массу поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не

уменьшится в 2 раза.

3. Добавьте уксус, сахар, соль и специи, варите еще 30 минут, разлейте по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Аджика

Томаты – 2,5 кг

Антоновские яблоки – 1 кг

Морковь – 1 кг

Сладкий перец – 1 кг

Чеснок – 200 г

Сахар – 200 г

Растительное масло – 200 мл

9%-ный уксус – 200 мл

Соль – 50 г

Горький стручковый перец – 5 штук

1. Морковь очистите.

2. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

3. У яблок удалите семена и сердцевину, у перца и томатов – плодоножки.

4. Яблоки, томаты, очищенный сладкий и горький перец и морковь пропустите через мясорубку и варите в течение 1 часа в эмалированной посуде.

5. В полученную массу добавьте чеснок, уксус, масло, сахар и соль, тщательно перемешайте и выложите в простерилизованные банки, после чего закатайте крышками.

Острый соус

Томаты – 2,7 кг

Сахар – 140 г

6%-ный уксус – 80 мл

Чеснок – 2 зубчика

Гвоздика – 20 штук

Душистый перец горошком – 25 штук

Корица – 2 г

Черный перец горошком – 0,5 г

Соль – 1 столовая ложка

1. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками, прогревайте до размягчения и протрите через металлическое сито.

2. Полученную томатную массу поставьте на медленный огонь и томите до тех пор, пока ее первоначальный объем не уменьшится на 2/3.

3. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и добавьте вместе с сахаром к томатной массе.

4. В мешочек из сложенной в несколько слоев ошпаренной

марли положите корицу, гвоздику, душистый и черный перец. Опустите мешочек в кастрюлю и держите в течение 10 минут.

5. Выньте мешочек, добавьте в томатную массу уксус и соль, прогревайте еще 3 минуты и разлейте по полулитровым банкам.

6. Стерилизуйте банки в течение 30 минут на кипящей водяной бане, а затем закатайте прокипяченными крышками и остудите, перевернув горлышком вниз.

Томатно-сливовый соус

Томаты – 2 кг

Сливы – 1 кг

Репчатый лук – 500 г

Чеснок – 1 головка

Черный молотый перец – 1 столовая ложка

Красный молотый перец – 1 столовая ложка

Сахар – 3 столовые ложки

Соль по вкусу

1. Томаты помойте, бланшируйте в течение 1 минуты в кипятке, сразу же остудите под струей холодной воды, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку.

2. Лук очистите, измельчите, соедините с томатной массой и протрите полученную смесь через сито.

3. У сливы удалите косточки, мякоть помойте и пропустите через мясорубку, после чего положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и прокипятите.

4. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

5. Сливовую массу соедините с томатной, добавьте чеснок, сахар, соль и молотый перец, поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза.

6. Горячий соус разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

Баклажаны

Маринованные баклажаны

Баклажаны – 10 кг

Соль – 1 кг

9%-ный уксус – 1 л

Вода – 1 л

Чеснок – 8 головок

Корни сельдерея – 4 штуки

Растительное масло

1. Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, посыпьте солью и оставьте на 6 часов, после чего слейте образовавшийся сок.

2. Корни сельдерея и чеснок очистите и тщательно измельчите.

3. В отдельной посуде соедините воду и уксус, доведите полученную жидкость до кипения, опустите в нее баклажаны на несколько минут, а затем выньте их и дайте воде стечь.

4. Каждый кружок баклажанов обмакните в растительное масло и выложите в подготовленные банки вместе с сельдереем и чесноком.

5. Залейте баклажаны растительным маслом и закатайте банки крышками. Храните в холодном месте.

Консервированные жареные баклажаны

Баклажаны – 1 кг

Растительное масло – 500 мл

Лимоны – 2 штуки

Зелень петрушки – 2 пучка

Соль – 2 столовые ложки

1. Зелень помойте и нарубите.

2. Лимоны обдайте кипятком и нарежьте тонкими ломтиками.

3. Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, посолите и положите в эмалированную кастрюлю. Оставьте на некоторое время, удалите образовавшийся сок, отожмите ломтики и обжарьте с обеих сторон в разогретом растительном масле.

4. Ломтики баклажанов уложите слоями в простерилизованные полулитровые банки. Каждый слой перекладывайте лимонами и зеленью, а затем залейте прокаленным на сковороде оставшимся растительным маслом.

5. Банки закатайте крышками и стерилизуйте в кипящей воде в течение 40 минут.

Фаршированные баклажаны

Баклажаны – 3,6 кг

Томаты – 2,5 кг

Морковь – 2,1 кг

Растительное масло – 500 мл

Репчатый лук – 400 г

Корни пастернака, петрушки и сельдерея – 300 г

Сахар – 100 г

Соль – 100 г

Зелень укропа и петрушки – 50 г

Молотый душистый перец – 1 г

1. Баклажаны помойте и отрежьте оба конца, после чего аккуратно выньте сердцевину.

2. Морковь и коренья очистите, нарежьте тонкой соломкой и

обжарьте по отдельности в разогретом растительном масле.

3. Баклажаны обжаривайте в растительном масле до тех пор, пока они не приобретут золотисто-коричневый оттенок. После этого положите их на противень и остудите.

4. Лук очистите, нарежьте тонкими кольцами и обжарьте в масле.

5. Зелень помойте, нарубите и соедините с морковью, луком и кореньями, посолите по вкусу. Баклажаны нафаршируйте полученной смесью.

6. Томаты помойте, пропустите через мясорубку, поставьте на медленный огонь и прогрейте до кипения, после чего протрите, соедините с сахаром и солью, добавьте душистый перец и варите до уменьшения объема на 1/3.

7. Полулитровые банки слегка прогрейте, выложите баклажаны и залейте их подогретым до 80°С томатным соусом, после чего накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 1 часа и закатайте.

Квашеные фаршированные баклажаны

Баклажаны – 2,3 кг

Вода – 1 л

Морковь – 500 г

Растительное масло – 300 мл

Корень петрушки – 100 г

Репчатый лук – 100 г

Соль – 30 г

Чеснок – 2 головки

Зелень петрушки – 2 пучка

Стебли сельдерея для обвязки

1. Вымойте баклажаны, удалите плодоножку, в середине каждого плода сделайте сквозную продольную прорезь. Следите за тем, чтобы разрез не доходил до краев примерно на 2–3 см.

2. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета в растительном масле.

3. Морковь и коренья очистите, натрите на крупной терке, соедините и тушите в растительном масле до полуготовности. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

4. Зелень нарубите, соедините с чесноком, морковью, луком и кореньями, посолите по вкусу и тщательно перемешайте.

5. В кастрюлю налейте воду, растворите соль, доведите до кипения, опустите баклажаны и варите до полуготовности на медленном огне.

6. Баклажаны остудите, нафаршируйте полученной овощной массой, перевяжите стеблями сельдерея и уложите в банки.

7. Завяжите горлышки банок марлей, поставьте в теплое

место на 2 дня, затем залейте пастеризованным растительным маслом, закройте прокипяченными полиэтиленовыми крышками и поставьте в холодное место.

Икра из баклажанов по-болгарски

Баклажаны – 7 кг

Томатная паста – 2 кг

Репчатый лук – 300 г

Корни петрушки, сельдерея и пастернака – 200 г

Зелень петрушки – 200 г

Соль – 150 г

Сахар – 100 г

Растительное масло – 100 мл

Молотый черный и душистый перец по вкусу

1. Баклажаны помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте кружочками, посолите и оставьте на 15 минут, после чего помойте, обжарьте в разогретом растительном масле и пропустите через мясорубку.

2. Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте и пропустите через мясорубку.

3. Зелень помойте и нарубите.

4. Коренья очистите, обжарьте в разогретом растительном масле, пропустите через мясорубку, соедините с луком, баклажанами и зеленью, добавьте томатную пасту, перец, сахар и соль и выложите в простерилизованные литровые банки.

5. Стерилизуйте банки в течение 20 минут в кипящей воде, затем закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Салат из баклажанов

Баклажаны – 5 кг

Сладкий перец – 700 г

Чеснок – 250 г

6%-ный уксус – 250 мл

Растительное масло – 200 мл

Горький стручковый перец – 100 г

Соль – 100 г

1. Баклажаны помойте, нарежьте кружочками, пересыпьте солью, слоями выложите в эмалированную посуду и оставьте на некоторое время для того, чтобы выделился сок.

2. Отожмите баклажаны и обжаривайте в разогретом растительном масле до тех пор, пока не появится золотистая корочка.

3. Сладкий и горький перец помойте и пропустите через мясорубку. Чеснок очистите, измельчите, соедините с перцем, добавьте уксус.

4. Полученную смесь добавьте к баклажанам, переложите в простерилизованные банки и закатайте крышками.

Рагу из баклажанов

Баклажаны – 1 кг

Томаты – 1 кг

Морковь – 1 кг

Растительное масло – 700 мл

Сладкий перец – 600 г

Репчатый лук – 600 г

Чеснок – 2 зубчика

Панировочные сухари – 80 г

Соль – 60 г

Сахар – 50 г

Зелень чеснока – 40 г

1. Баклажаны помойте и нарежьте небольшими кубиками.

2. У перца удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками.

3. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть нарежьте дольками, положите в эмалированную посуду, прогревайте на медленном огне до размягчения и протрите через металлическое сито.

4. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Зелень помойте и нарубите.

5. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

6. Морковь очистите, нашинкуйте и обжарьте в масле.

7. В отдельной посуде соедините баклажаны, перец, томатную массу, морковь и лук, добавьте чеснок, панировочные сухари, зелень чеснока, сахар и соль, поставьте на медленный огонь и прогревайте до готовности при постоянном помешивании.

8. В простерилизованные полулитровые банки налейте по 50 мл прокаленного растительного масла, выложите рагу, стерилизуйте в кипящей воде в течение 1,5 часа и закатайте крышками.

Баклажаны с чесноком и зеленью

Баклажаны – 5 кг

Растительное масло – 400 мл

Чеснок – 200 г

Зелень петрушки и укропа – 3 пучка

Вода – 1 л

70%-ная уксусная эссенция – 1 столовая ложка

Соль – 1 столовая ложка

1. Баклажаны помойте, очистите от кожицы, удалите

плодоножки, мякоть нарежьте небольшими кубиками.

2. Зелень помойте и нарубите.

3. В отдельной посуде соедините уксусную эссенцию, соль и воду, доведите полученную жидкость до кипения, опустите кусочки баклажанов и варите в течение 10 минут, после чего откиньте на дуршлаг.

4. Чеснок очистите, измельчите, соедините с зеленью и баклажанами, залейте перекаленным растительным маслом и переложите в литровые банки.

5. Стерилизуйте банки в течение 20 минут, закатайте и поставьте в холодное место на хранение.

Баклажаны с острым перцем

Баклажаны – 5 кг

Томаты – 2 кг

Сладкий перец – 2 кг

Растительное масло – 1 л

Уксус – 250 мл

Чеснок – 250 г

Сахар – 250 г

Красный острый перец – 3 стручка

Соль – 2 столовые ложки

1. У сладкого перца удалите семена, мякоть пропустите вместе с очищенным чесноком и помытыми томатами через мясорубку, положите в эмалированную посуду, поставьте на огонь и доведите до кипения, после чего добавьте сахар, соль, масло, уксус и острый перец.

2. Баклажаны помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте мелкими кубиками и опустите в кипящую массу.

3. Полученную смесь прогревайте в течение 30 минут при постоянном помешивании, затем разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

4. Храните в холодном месте.

Острая закуска из баклажанов

Баклажаны – 2 кг

Томаты – 1,5 кг

Сладкий перец – 1 кг

Морковь – 500 г

Растительное масло – 500 мл

Чеснок – 250 г

Сахар – 150 г

6%-ный уксус – 100 мл

Соль – 50 г

Горький стручковый перец – 1 штука

Зелень петрушки и укропа – 2 пучка

1. Баклажаны помойте и нарежьте крупными кусками.

2. Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте кольцами.

3. Чеснок очистите и нарежьте тонкими пластинками.

4. Зелень помойте и нарубите.

5. Морковь очистите, помойте и натрите на крупной терке.

6. Горький перец нарежьте небольшими кусочками.

7. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, а мякоть пропустите через мясорубку, после чего выложите в эмалированную кастрюлю, добавьте растительное масло, уксус, сахар и соль и доведите до кипения на медленном огне.

8. Снимите образовавшуюся пену, опустите в полученную массу зелень, баклажаны, перец, морковь и чеснок и варите на медленном огне в течение 45 минут.

9. Готовую закуску выложите в стерилизованные банки, закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Баклажаны, консервированные целиком

Баклажаны – 1 кг

Томатный сок – 1 л

Чеснок – 5 зубчиков

Лавровый лист – 1 штука

Черный перец горошком – 4 штуки

Соль – 1 столовая ложка

1. Баклажаны помойте, выложите на противень и запеките в умеренно разогретой духовке.

2. С запеченных баклажанов снимите кожицу, мякоть аккуратно переложите в простерилизованные литровые банки, добавьте лавровый лист, очищенный чеснок и перец горошком.

3. В отдельной посуде вскипятите томатный сок с солью.

4. Полученной горячей жидкостью залейте баклажаны, накройте банки крышками, стерилизуйте в кипящей воде в течение 10 минут и закатайте.

Перец

Маринованный перец

Красный и желтый сладкий перец – 1 кг

9%-ный уксус – 150 мл

Сахар – 80 г

Соль – 70 г

Черный молотый перец – 1 г

Черный перец горошком – 1 г

Лавровый лист – 3 штуки

Вода – 1 л

1. Перец помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипящей

воде и остудите, после чего обрежьте с обеих сторон, удалите семена и сердцевины.

2. В отдельной посуде соедините соль, сахар, уксус, черный перец (молотый и горошком), залейте водой и доведите до кипения.

3. Перец вставьте один в другой, положите в банки и залейте подготовленным маринадом. Добавьте лавровый лист. Пастеризуйте полулитровые банки при температуре 90°С в течение 15 минут, двух– и трехлитровые – 20–30 минут, после чего закатайте крышками.

Перец, маринованный по-болгарски

Сладкий перец – 10 кг

9%-ный уксус – 700 г

Соль – 630 г

Вода – 500 мл

Растительное масло – 200 мл

Лавровый лист – 15–20 штук

Чеснок – 3 головки

Корни сельдерея – 2 штуки

Зелень петрушки – 1 пучок

Зелень сельдерея – 1 пучок

Вишневые листья – 1 горсть

1. Зелень помойте и нарубите.

2. Корни сельдерея очистите и нарежьте небольшими кусочками.

3. Чеснок очистите.

4. Перец помойте, бланшируйте в течение 4 минут, остудите и положите в банки вместе с кореньями, зеленью, чесноком, помытыми вишневыми листьями и лавром.

5. В отдельной посуде вскипятите воду с солью, охладите полученную жидкость и добавьте уксус.

6. Перец полейте маслом и добавьте маринад.

7. Оставьте банки в помещении с комнатной температурой на 10–12 дней, после чего закройте крышками и переставьте в холодное место.

Перец, маринованный с луком

Сладкий перец – 3 кг

Репчатый лук – 2 кг

Сахар – 250 г

Растительное масло – 250 мл

9%-ный уксус – 250 мл

Вода – 500 мл

Соль – 4 столовые ложки

1. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого

налейте в кастрюлю воду, добавьте масло, сахар и соль, прокипятите, соедините с уксусом и еще раз доведите до кипения.

2. Перец помойте, удалите плодоножки, сердцевины и семена, а мякоть разрежьте на 4 части.

3. Лук очистите, нарежьте полукольцами, положите вместе с перцем в кастрюлю с горячим маринадом и оставьте на 12 часов, после чего поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 20 минут.

4. Перец и лук сразу же разложите по горячим банкам и закатайте крышками.

Соленый перец

Горький стручковый перец – 10 кг

9%-ный уксус – 650 мл

Соль – 500 г

Зелень укропа – 400 г

Зелень сельдерея – 300 г

Чеснок – 300 г

Вода – 7 л

1. Зелень помойте и нарубите.

2. Чеснок очистите.

3. Перец помойте и испеките в духовке на решетке, после чего остудите и положите в горячие простерилизованные банки вместе с чесноком и зеленью.

4. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого в воду добавьте соль и уксус, доведите полученную жидкость до кипения и остудите.

5. Маринад влейте в банки с перцем и оставьте для брожения на 20 дней в помещении с комнатной температурой воздуха. После этого закатайте банки крышками и переставьте в холодильник.

Перец фаршированный

Сладкий перец – 4,3 кг

Морковь – 4 кг

Томаты – 2,8 кг

Репчатый лук – 600 г

Корень пастернака – 150 г

Корень петрушки – 150 г

Корень сельдерея – 150 г

Сахар – 100 г

Растительное масло – 100 мл

Соль – 100 г

Зелень укропа – 50 г

Зелень сельдерея – 50 г

Зелень петрушки – 50 г

Молотый красный перец – 15 г

Молотый черный перец – 10 г

1. Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена.

2. Зелень помойте и нарубите.

3. Коренья и морковь очистите, нарежьте кружочками и обжарьте по отдельности в разогретом растительном масле.

4. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжаривайте в масле до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок.

5. Подготовленный перец бланшируйте в кипящей воде в течение 2 минут, а затем остудите, окунув в холодную воду.

6. Зелень, коренья и лук соедините, добавьте половину соли, перемешайте и нафаршируйте полученной массой перцы.

7. Томаты помойте, нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю и нагрейте до кипения, после чего соедините с сахаром, оставшейся солью, красным и черным молотый перцем. Смесь прогревайте еще 5 минут.

8. Перец положите в литровые банки и залейте горячей томатной массой.

9. Стерилизуйте банки в течение 1 часа, после чего закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Перец с брынзой

Сладкий перец – 5 кг

Брынза – 500 г

Растительное масло – 300 мл

Соль по вкусу

1. Перец помойте, положите на решетку и запеките в духовке, после чего удалите плодоножки и семена, аккуратно снимите кожицу, а мякоть пропустите через мясорубку.

2. Брынзу измельчите, соедините с растительным маслом, солью и пюре из перца. Полученную смесь выложите в банки, стерилизуйте в течение 20 минут, а затем закатайте крышками.

Салат из перца

Сладкий перец – 3 кг

Репчатый лук – 300 г

Морковь – 300 г

Сахар – 250 г

Растительное масло – 250 мл

9%-ный уксус – 200 мл

Вода – 200 мл

Соль – 5 чайных ложек

1. Репчатый лук очистите и нарежьте кольцами.

2. Перец помойте, бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, затем остудите и нарежьте мякоть соломкой.

3. Морковь очистите, нарежьте кубиками, бланшируйте в кипятке в течение 7 минут, затем охладите под струей холодной воды, соедините с луком и перцем, положите в эмалированную посуду и залейте водой.

4. Добавьте к овощам уксус, масло, сахар и соль, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и прогревайте 15 минут.

5. Салат выложите в стерилизованные банки, закатайте их крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

6. Готовый продукт храните в помещении с комнатной температурой.

Икра из перца

Сладкий перец – 2,5 кг

Растительное масло – 250 мл

Репчатый лук – 200 г

Морковь – 150 г

Томаты – 100 г

Соль – 25 г

Корень петрушки – 15 г

Зелень петрушки и укропа – 15 г

Черный перец горошком – 3 штуки

Душистый перец горошком – 3 штуки

Уксус – 1 столовая ложка

1. Морковь, лук и корень петрушки очистите, измельчите и обжарьте по отдельности в небольшом количестве разогретого растительного масла.

2. Томаты помойте и пропустите через мясорубку. Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю и варите на медленном огне до загустения. Зелень помойте и нарубите.

3. Перец помойте, обмакните в оставшееся растительное масло, выложите на противень и запеките в духовке.

4. Запеченный перец остудите, удалите плодоножки, семена и кожицу, мякоть пропустите через мясорубку, соедините с морковью, зеленью, луком и корнем петрушки, положите смесь в эмалированную кастрюлю, залейте томатной пастой, добавьте уксус, соль и перец и варите в течение 20 минут при постоянном помешивании.

5. Горячую икру разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

Капуста

Маринованная капуста

Белокочанная капуста – 8 кг

6%-ный винный уксус – 500 мл

Сахар – 400 г

Соль – 300 г

Кориандр – 10 г

Лавровый лист – 4 штуки

1. Капусту очистите от кроющих листьев, нашинкуйте, посолите и оставьте на несколько часов, после чего слейте образовавшийся сок и соедините его с винным уксусом, специями и сахаром.

2. Полученный маринад доведите до кипения и остудите.

3. Капусту положите в банки, залейте маринадом, накройте гнетом.

Капуста, маринованная с хреном

Белокочанная капуста – 9 кг

Корень хрена – 2,1 кг

6%-ный винный уксус – 1,5 л

Вода – 1,5 л

Соль – 300 г

1. Капусту очистите от кроющих листьев, кочаны разрежьте на несколько частей и опустите в кипящую подсоленную воду на несколько минут, после чего остудите.

2. В отдельной посуде соедините воду, соль и уксус, доведите до кипения, после чего остудите.

3. Хрен очистите, натрите на крупной терке, положите вместе с капустой в эмалированную посуду, залейте маринадом и оставьте на 5 дней в холодном месте.

Капуста, маринованная с яблоками

Белокочанная капуста – 2,6 кг

Яблоки – 2 кг

Вода – 1,2 л

Сахар – 210 г

Соль – 80 г

Лимонная кислота – 2 г

Душистый перец горошком – 20 штук

Гвоздика – 14 штук

70%-ная уксусная кислота – 1 столовая ложка

Корица по вкусу

1. Капусту помойте, нашинкуйте, бланшируйте в кипятке в течение 1 минуты, затем откиньте на дуршлаг и сразу же остудите под струей холодной воды.

2. Яблоки помойте, очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими дольками и бланшируйте в течение 2 минут в кипятке с добавлением лимонной кислоты. Остудите, ополоснув под проточной холодной водой.

3. Специи насыпьте на дно банок и слоями выложите капусту

и яблоки.

4. В отдельной посуде приготовьте маринад: соедините воду, сахар, соль и уксусную кислоту, доведите до кипения. Залейте этим маринадом капусту с яблоками.

5. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 30 минут на кипящей водяной бане и закатайте.

Квашеная капуста со свеклой

Белокочанная капуста – 10 кг

Столовая свекла – 2,5 кг

Вода – 2 л

Соль – 550 г

Тмин – 5 г

1. Свеклу отварите или испеките в духовке, очистите и нарежьте небольшими ломтиками.

2. У капусты удалите кроющие листья, нашинкуйте, соедините с тмином, посолите и оставьте на 2 часа.

3. Выделившийся сок слейте, переложите капусту вместе со свеклой в подготовленную посуду, накройте гнетом, залейте рассолом, приготовленным из воды и оставшейся соли, и оставьте на 7 дней в помещении с комнатной температурой.

4. Готовую капусту храните в холодном месте.

Квашеная капуста с яблоками

Белокочанная капуста – 6 кг

Яблоки – 5 кг

Вода – 2,5 л

Соль – 300 г

1. Яблоки помойте, удалите семена, а мякоть нарежьте небольшими дольками.

2. Капусту очистите от кроющих листьев, нашинкуйте, пересыпьте 150 г соли и оставьте на 2 часа, после чего выложите слоями вместе с яблоками и немного утрамбуйте, чтобы появился сок.

3. В отдельной посуде соедините оставшуюся соль и воду, вскипятите полученную жидкость и залейте ею капусту и яблоки. Сверху положите гнет и оставьте на 7 дней.

4. Готовый продукт храните в холодном месте.

Маринованная цветная капуста

Цветная капуста – 4 кг

Сахар – 500 г

Соль – 200 г

9%-ный уксус – 2 л

Вода – 1 л

Горчица – 1 столовая ложка

1. В отдельной посуде приготовьте маринад из 150 г соли,

уксуса и воды и нагрейте его до кипения. Капусту разделите на соцветия, промойте, пересыпьте оставшейся солью, а через несколько часов залейте маринадом.

2. Оставьте капусту на 10 часов, затем слейте маринад, добавьте горчицу и сахар и доведите до кипения.

3. Капусту переложите в простерилизованные банки, залейте охлажденным маринадом, закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Салат из капусты

Белокочанная капуста – 2,2 кг

Морковь – 800 г

Сладкий перец – 800 г

Репчатый лук – 600 г

Растительное масло – 500 мл

5%-ный уксус – 500 мл

Черный перец горошком – 15 штук

Душистый перец горошком – 15 штук

Соль – 2 столовые ложки

1. Капусту нашинкуйте, помойте в холодной воде, посолите и тщательно перемешайте.

2. Лук очистите и нарежьте кольцами.

3. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте.

4. Морковь очистите, натрите на крупной терке и пробланшируйте в кипятке.

5. Овощи выложите в литровые банки слоями, добавьте специи, растительное масло и уксус, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 12 минут и закатайте.

Салат из капусты со сладким перцем

Белокочанная капуста – 5 кг

Сладкий перец – 1 кг

Репчатый лук – 1 кг

Морковь – 1 кг

Растительное масло – 500 мл

Столовый уксус – 300 мл

Сахар – 250 г

Лавровый лист – 3 штуки

Перец душистый горошком – 10 штук

Перец черный горошком – 10 штук

Соль по вкусу

1. Морковь очистите и натрите на крупной терке. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкими колечками.

2. Лук очистите и нарежьте.

3. У капусты удалите кроющие листья, нашинкуйте и соедините с перцем, луком и морковью.

4. Овощи посолите, добавьте сахар, душистый и черный перец, лавровый лист, уксус и растительное масло. Разложите капусту по простерилизованным литровым банкам, сверху положите гнет и оставьте на 3 дня, после чего закройте крышками и поставьте на хранение в холодное место.

Морковь

Соленая морковь по-болгарски

Морковь – 1 кг

Красный горький перец – 25 г

Соль – 50 г

Зелень укропа – 15 г

Лавровый лист – 5 г

Вода – 1 л

1. Приготовьте заливку из воды и соли, прокипятите ее и остудите.

2. Морковь очистите, помойте и выложите вместе с укропом, лавровым листом и перцем в простерилизованные банки, после чего залейте рассолом, положите сверху гнет и оставьте примерно на 25 дней.

3. Готовый продукт храните в холодном месте.

Морковь, консервированная с яблоками

Морковь – 2 кг

Яблоки – 1 кг

Яблочный сок – 500 мл

Вода – 500 мл

Растительное масло – 100 мл

Черный перец горошком – 10 штук

Измельченный чеснок – 1 чайная ложка

1. Яблоки помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками.

2. Морковь очистите, нарежьте тонкими кружочками, соедините с яблоками и положите в полулитровые простерилизованные банки.

3. В отдельной посуде соедините яблочный сок, воду, перец горошком и чеснок, доведите полученную жидкость до кипения и влейте растительное масло.

4. Заливку добавьте в банки и закатайте их прокипяченными крышками.

Морковь, консервированная с кореньями

Морковь – 2 кг

Корни петрушки – 500 г

Вода – 500 мл

Яблочный сок – 500 мл

Растительное масло – 100 мл

Черный перец горошком – 10 штук

Измельченный чеснок – 1 чайная ложка

1. Соедините яблочный сок, воду, чеснок и черный перец, доведите до кипения и добавьте растительное масло.

2. Морковь и корни петрушки помойте, очистите и нарежьте тонкими кружочками, после чего опустите в кипящую воду на 30 минут и переложите в полулитровые простерилизованные банки.

3. Морковь залейте полученной горячей жидкостью и закатайте крышками.

Морковный сок

Морковь – 2 кг

1. Морковь помойте, очистите, натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку.

2. Полученную массу отожмите, сок перелейте в простерилизованные литровые банки.

3. Банки стерилизуйте в течение 25 минут на водяной бане, закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Свекла

Маринованная свекла со сливой

Свекла – 2 кг

Слива – 500 г

Вода – 1 л

Сахар – 100 г

Соль – 20 г

Корень родиолы розовой – 5 г

Гвоздика по вкусу

1. Свеклу помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и варите до готовности, после чего очистите от кожуры, а мякоть нарежьте небольшими дольками.

2. Сливы помойте, удалите косточки, мякоть бланшируйте в течение 5 минут в кипятке.

3. Свеклу и сливу выложите в полулитровые банки, добавьте гвоздику и корень родиолы розовой.

4. В отдельной посуде приготовьте заливку, соединив воду, сахар и соль и доведя полученную жидкость до кипения.

5. Сливу и свеклу залейте горячим сиропом и закатайте банки прокипяченными крышками. Храните в прохладном месте.

Свекольный салат с морковью

Свекла – 2 кг

Морковь – 1 кг

Вода – 1 л

Сахар – 50 г

Соль – 20 г
Лимонная кислота – 3 г

1. Морковь и свеклу помойте, положите в скороварку и прогревайте до размягчения, после чего очистите, нарежьте мелкими кубиками и разложите по полулитровым чистым банкам.

2. В отдельной посуде приготовьте заливку. Для этого сахар, соль и лимонную кислоту соедините с водой и доведите до кипения.

3. Полученной горячей жидкостью залейте свеклу и морковь.

4. Банки стерилизуйте в кипящей воде в течение 7 минут и закатайте крышками.

Свекольный салат с чесноком

Свекла – 3 кг
Морковь – 2 кг
Сладкий перец – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Растительное масло – 150 мл
Соль – 100 г
Вода – 250 мл
Чеснок – 4 головки
Острый стручковый перец – 3 штуки
Уксус – 1 столовая ложка

1. Свеклу, морковь, лук, чеснок и перец очистите и пропустите через мясорубку.

2. К полученной массе добавьте воду, соль, уксус и растительное масло, переложите в эмалированную кастрюлю и прогревайте на медленном огне в течение 3 часов.

3. Готовый салат разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте крышками.

Лук

Маринованный лук

Репчатый лук – 4,5 кг
Сахар – 180 г
Соль – 100 г
70%-ная уксусная кислота – 50 мл
Корица – 1 г
Гвоздика – 10 штук
Черный перец горошком – 10 штук
Душистый перец горошком – 10 штук
Лавровый лист – 10 штук
Вода – 1,5 л

1. В отдельную посуду налейте воду, добавьте сахар и соль, доведите до кипения, прогревайте в течение 10 минут на

медленном огне и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

2. Полученную жидкость еще раз доведите до кипения и введите уксусную кислоту.

3. Лук очистите, бланшируйте в течение 3 минут в кипятке, затем сразу же остудите под струей холодной воды.

4. Специи выложите на дно полулитровых простерилизованных сухих банок, добавьте лук и залейте его горячим, но не кипящим маринадом.

5. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 5 минут в кастрюле с горячей водой. Затем закатайте банки и остудите, перевернув вниз горлышком.

6. Храните в прохладном месте.

Салат из лука с томатами

Репчатый лук – 2 кг

Томаты – 2 кг

Зелень петрушки – 150 г

Сладкий перец – 4 штуки

Растительное масло – 250 мл

Уксус, сахар и соль по вкусу

1. Томаты помойте и нарежьте небольшими кубиками.

2. Лук очистите, нарежьте и обжарьте в разогретом растительном масле.

3. Перец помойте, удалите семена, снимите кожицу, а мякоть нарежьте соломкой.

4. Зелень помойте и нарубите.

5. Соедините лук, перец и томаты, доведите смесь до кипения на медленном огне, добавьте зелень, сахар и соль, прогревайте еще 15 минут, а затем разложите по стерилизованным банкам и влейте в каждую уксус.

6. Банки закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

7. Готовый продукт храните в холодном месте.

Чеснок

Чесночный сок

1. Чеснок очистите, помойте, стебли и зубчики пропустите через мясорубку.

2. Из полученной массы отожмите сок, процедите его через сложенную в несколько слоев марлю, оставьте на несколько часов, разлейте по бутылкам и герметично укупорьте.

Чесночный сироп

Чеснок – 100 г

Гречишный мед – 150 мл

1. Чеснок очистите, измельчите, соедините с медом и

поставьте на 20 минут на медленный огонь. Нагревайте при постоянном помешивании.

2. Чесночную смесь накройте крышкой и прогревайте еще 5 минут.

3. Полученную массу переложите в банку и закатайте крышкой.

Чеснок в масле

Чеснок – 3 головки

Оливковое, кукурузное или подсолнечное масло – 500 мл

1. Чеснок очистите, положите в простерилизованные бутылки, залейте маслом и герметично укупорьте.

2. Храните продукт в холодильнике.

Хрен

Маринованный хрен

Корни хрена – 2 кг

Вода – 500 мл

9%-ный уксус – 250 мл

Сахар – 30 г

Соль – 30 г

1. Хрен тщательно помойте, залейте холодной водой и оставьте на 24 часа.

2. По прошествии указанного времени очистите хрен, натрите его на терке или пропустите через мясорубку.

3. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого соедините воду, сахар и соль, доведите полученную жидкость до кипения и добавьте уксус.

4. Хрен залейте горячим маринадом, тщательно перемешайте, выложите в простерилизованные полулитровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 20 минут и закатайте.

Маринованный хрен со свеклой

Корни хрена – 500 г

Свекла – 500 г

Вода – 500 мл

9%-ный уксус – 200 мл

Сахар – 30 г

Соль – 30 г

1. Свеклу помойте, залейте холодной водой и варите, не очищая кожуры, в течение 1,5 часа. После этого остудите, очистите и натрите на мелкой терке.

2. Приготовьте маринад: соедините воду, сахар и соль, доведите до кипения и добавьте уксус.

3. Хрен очистите, пропустите через мясорубку или натрите на крупной терке и соедините со свеклой и горячим маринадом.

4. Готовый продукт разложите по полулитровым банкам, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 20 минут и закатайте.

Маринованный хрен с чесноком

Томаты – 4,5 кг

Корни хрена – 1 кг

Сладкий перец – 500 г

Соль – 100 г

Чеснок – 5 головок

Жгучий стручковый перец – 1 штука

1. Томаты и сладкий перец помойте, бланшируйте в кипятке в течение 3 минут, сразу же остудите под струей холодной воды и снимите кожицу.

2. У сладкого и жгучего перца удалите плодоножки и семена.

3. Чеснок и хрен очистите.

4. Овощи пропустите через мясорубку и посолите.

5. Полученную массу разложите по полулитровым банкам, закатайте крышками и поставьте на хранение в холодное место.

Зелень

Пюре из щавеля

Щавель – 500 г

Вода – 200 мл

1. Щавель помойте, переберите, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и варите до размягчения.

2. Протрите щавель в горячем виде через металлическое сито и проварите, не доводя до кипения. Переложите в предварительно подогретые банки и стерилизуйте в течение 1 часа на кипящей водяной бане.

3. Банки закатайте прокипяченными крышками.

Пюре из щавеля и шпината

Щавель – 500 г

Шпинат – 500 г

Вода – 400 мл

1. Листья шпината и щавеля переберите, тщательно помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и сразу же протрите через металлическое сито.

2. Полученное пюре доведите до кипения на медленном огне, прогревайте в течение 10 минут, разложите по предварительно подогретым банкам и стерилизуйте 40 минут, после чего закатайте крышками.

Консервированный щавель

Щавель – 2 кг

Вода – 1 л

1. Листья переберите, помойте и бланшируйте в течение 2

минут в кипящей воде.

2. Щавель в горячем виде выложите в подогретые полулитровые банки, залейте водой, в которой листья бланшировались, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 1 часа и закатайте.

Петрушка в масле

Зелень петрушки – 1 кг

Растительное масло – 700 мл

1. Петрушку помойте, нарубите и сушите в течение 4 часов при температуре 60°С.

2. Переложите сухую зелень в простерилизованные полулитровые банки и залейте растительным маслом.

3. Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.